

ICS 67.040
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 29342—2012

肉制品生产管理规范

Criterion of producing management for meat-products

2012-12-31 发布

2013-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位:山东得利斯食品股份有限公司、杭州唯新食品有限公司、石狮市万里香食品有限公司、南京雨润食品有限公司、福建省厨师食品集团有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、深圳市华测检测技术股份有限公司、中国商业联合会。

本标准主要起草人:郑乾坤、郑高峰、吴红、王鹏程、徐宝才、李燕秋、彭建华、王玉芬、朱平、刘振宇。

肉制品生产管理规范

1 范围

本标准规定了肉制品加工的术语和定义、总则、文件要求、原料、辅料、食品添加剂和包装、厂房和设施、设备、人员的要求及管理、卫生管理、生产过程管理、质量管理和标识的要求。

本标准适用于肉制品加工企业产品生产过程的质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19001—2008 质量管理体系 要求

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 21735 肉与肉制品物流规范

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号)

食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号)

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉制品 meat-products

以畜禽肉或可食副产品等为主要原料加入适当辅料(含食品添加剂),经相关加工工艺制成的制品。

3.2

外包 outsourcing

委托加工。

4 总则

4.1 企业应建立有效的肉制品生产质量管理体系,形成文件,加以实施和保持,并予以持续改进。

4.2 企业应确定肉制品生产质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、加工过程