



中华人民共和国国家标准

GB/T 23968—2022

代替 GB/T 23968—2009

肉松质量通则

General quality for meat floss

2022-12-30 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23968—2009《肉松》，与 GB/T 23968—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了肉松的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了油酥肉松的定义(见 3.2,2009 年版的 3.2)；
- 增加了肉粉松的定义(见 3.3)；
- 增加了肉酥的定义(见 3.4)；
- 增加了熟豆粉的定义(见 3.5)；
- 删除了收汤的定义(见 2009 年版的 3.6)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2009 年版的 5.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 删除了食品添加剂(见 2009 年版的 5.2.7)；
- 更改了感官要求(见 5.4,2009 年版的 5.3)；
- 更改了肉松和油酥肉松的理化指标(见 5.5.1,2009 年版的 5.4)；
- 增加了肉粉松和肉酥的理化指标(见 5.5.2 和 5.5.3)；
- 删除了微生物指标(见 2009 年版的 5.5)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2009 年版的第 7 章)；
- 更改了水分检验方法(见 7.2.1,2009 年版的 6.2.1)；
- 更改了脂肪检验方法(见 7.2.2,2009 年版的 6.2.2)；
- 更改了蛋白质检验方法(见 7.2.3,2009 年版的 6.2.3)；
- 更改了氯化物检验方法(见 7.2.4,2009 年版的 6.2.4)；
- 更改了总糖检验方法(见 7.2.5,2009 年版的 6.2.5)；
- 更改了淀粉检验方法(见 7.2.6,2009 年版的 6.2.6)；
- 删除了铅、无机砷、镉、总汞的检验方法(见 2006 年版的 6.2.7、6.2.8、6.2.9 和 6.2.10)；
- 删除了微生物检验方法(见 2009 年版的 6.3)；
- 更改了组批要求(见 8.1,见 2009 年版的 7.1)；
- 更改了出厂检验要求(见 8.3,2009 年版的 7.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 8.4,2006 年版的 7.3.3)；
- 更改了判定规则(见 8.5,2009 年版的 7.3.2 和 7.3.4)；
- 更改了标签和标志要求(见第 9 章,2009 年版的 8.1)；
- 增加了销售要求(见第 13 章)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 9 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位:浙江唯新实业股份有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、南通玉兔集团有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、江苏双鱼食品有限公司、福建御厨食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、三只松鼠股份有限公司、倍思特食品(苏州)有限公司、友臣集团有限公司、成都希望食品有限公司、福建兴国味食品有限公司、江苏三鸿食品有限公司、安徽吴东食品有限公司、中国商业联合会、浙江方圆检测集团股份有限公司、中国肉类食品综合研究中心、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、厦门银祥集团有限公司、浙江心安食品有限公司、资溪费歌食品有限公司、辽宁心安食品科技有限公司、谱尼测试集团上海有限公司。

本文件主要起草人:吴红、刘振宇、费红军、黄海波、蔚盛超、骆生海、褚洁明、佟健、庄沛锐、顾千辉、章燎源、顾建芳、陈辉、李燕秋、陈楚锐、周秀琴、亚本勤、徐文华、汪登军、王文山、单浩东、张金凤、盛华栋、赵冰、鲁振、张爽、郑萍、张志刚、孙震、宋敬宁。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2009年首次发布为GB/T 23968—2009;

——本次为第一次修订。

肉松质量通则

1 范围

本文件规定了肉松等产品的产品分类、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售等要求,描述了检验方法。

本文件适用于以 3.1、3.2、3.3 和 3.4 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 191 包装储运图示标志
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉松 **dried meat floss**

仅以单一的畜禽瘦肉为原料,经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺制成的肌肉纤维蓬松成絮状或长纤维状的熟肉制品。

3.2

油酥肉松 **fried dried meat floss**

仅以单一的畜禽瘦肉为原料,经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺,再加入食用油炒制成绒状或短纤维状的熟肉制品。

3.3

肉粉松 **dried meat powder**

仅以单一的畜禽瘦肉为原料,添加熟豆粉等辅料,经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺制成的肌肉纤维蓬松成絮状或长纤维状的熟肉制品。

3.4

肉酥 **short dried meat floss**

仅以单一的畜禽瘦肉为原料,添加熟豆粉等辅料,经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺,再加入食用油炒制成绒状或短纤维状的熟肉制品。