



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10282—2007  
代替 SB/T 10282—1997

## 肉 干

Dried meat dice

2007-03-28 发布

2007-09-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 产品分类 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 试验方法 .....	4
7 产品检验 .....	4
8 标志、包装、运输、贮存 .....	5

## 前 言

本标准是对 SB/T 10282—1997《肉干》的修订。

本标准与 SB/T 10282—1997 相比主要变化如下：

- 在理化指标中,牛肉干和猪肉干的氯化物由 $\leq 7\%$ 改为 $\leq 5\text{ g}/100\text{ g}$ ;牛肉干蛋白质由 $\geq 40\%$ 改为 $\geq 34\text{ g}/100\text{ g}$ ;猪肉干蛋白质由 $\geq 36\%$ 改为 $\geq 28\text{ g}/100\text{ g}$ ;
- 微生物指标中,牛肉干和猪肉干的细菌总数由 $\leq 30\ 000$ 个/g改为 $\leq 10\ 000$  CFU/g;大肠菌群由 $\leq 40$ 个/100 g改为 $\leq 30$  MPN/100 g;
- 增加了肉糜干的定义及其理化指标要求;
- 删除原标准中附录 A(提示性附录)肉干产品感官检验评分办法。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为:中国商业联合会商业标准中心、福建省厨师食品集团有限公司、中国肉类协会、石狮万里香食品有限公司、中国肉类综合研究中心、江苏省食品集团有限公司。

本标准主要起草人:曹德胜、陈清松、李燕秋、顾景林、王鹏程、邓富江、李气清、赵榕、张顺麟。

本标准于 1997 年 3 月首次发布,本次为第一次修订。

# 肉 干

## 1 范围

本标准规定了肉干的相关术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、产品检验和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以 3.1、3.2 定义的产品生产和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量的测定
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
- GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**肉干 dried meat dice**

用牛肉、猪肉为原料,经修割、预煮、切丁(片、条)、调味、复煮、收汤、干燥制成的肉制品。

#### 3.2

**肉糜干 dried meat gruel dice**

用牛肉、猪肉为原料,经修割、预煮、切丁(片、条)、调味、复煮、收汤、干燥、斩拌、拌料、成型、烘干制成的肉制品。

#### 3.3

**收汤 concentrate**

将调味后的物料在复煮过程中,不断翻炒使汤汁吸收蒸发的过程。

### 4 产品分类

产品分为以下两类:

- a) 肉干;
- b) 肉糜干。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料

原料肉必须是符合 GB 2707、GB/T 17238、GB 9959.1、GB 9959.2 的要求,并经过去皮、骨、筋腱、油膜的纯瘦肉。

#### 5.2 辅料

##### 5.2.1 食盐

符合 GB 5461 的规定。

##### 5.2.2 白糖

符合 GB 317 的规定。

##### 5.2.3 味精

符合 GB 2720 的规定。

##### 5.2.4 酱油

符合 GB 2717 的规定。

##### 5.2.5 酒

符合 GB 2757 或符合 GB 2758 的规定。

#### 5.3 食品添加剂

5.3.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.3.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	
	肉干	肉糜干
形态	呈块状(片、条、粒状),同一品种的厚薄、长短、大小基本均匀,表面可带有细微绒毛或香辛料	呈块状(片、粒状或其他造型),同一品种的厚薄、长短、大小基本均匀
色泽	呈棕黄色或褐色、黄褐色,色泽基本一致、均匀	呈棕黄色或褐色、黄褐色,色泽基本一致、均匀
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味(麻辣、五香、咖喱、果汁等味),味鲜美醇厚,甜咸适中,回味浓郁	具有该品种特有的香味(麻辣、五香、咖喱、果汁等味),味鲜美醇厚,甜咸适中,回味浓郁
杂质	无肉眼可见杂质	

## 5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		牛肉干	猪肉干	肉糜干
水分/(g/100 g)	≤	20		
脂肪/(g/100 g)	≤	10	12	10
蛋白质/(g/100 g)	≥	34	28	23
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤	5		
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)	≤	35		
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	符合 GB 2726 的规定		
无机砷/(mg/kg)	≤			
镉(Cd)/(mg/kg)	≤			
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤			

## 5.6 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标	
		肉干	肉糜干
菌落总数/(CFU/g)	≤	10 000	
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤	30	
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)		不得检出	

## 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

按感官指标进行目测、味觉和嗅觉检验。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

#### 6.2.2 脂肪

按 GB/T 9695.7 规定的方法测定。

#### 6.2.3 蛋白质

按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。

#### 6.2.4 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

#### 6.2.5 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法测定。

#### 6.2.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.7 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.2.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

#### 6.2.9 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 方法测定。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 方法测定。

#### 6.3.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 方法测定。

#### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 方法测定。

#### 6.3.5 志贺氏菌

按 GB/T 4789.15 方法测定。

### 6.4 净含量

按 JJF1070 的方法进行测定。

## 7 产品检验

### 7.1 组批

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

## 7.2 抽样

随机按表 4 抽取样本,并将三分之一样品进行封存,保留备查。

表 4 抽样表

批量范围/ 包	样本数量/ 包	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
≤1 000	5	0	1
1 001~3 000	10	1	2
≥3 001	20	2	3

## 7.3 检验

### 7.3.1 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证书方可出厂。

出厂检验项目:感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦须进行型式检验。

- a) 停产半年以上再恢复生产时;
- b) 原料和工艺出现大的变化时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构进行抽查时。

### 7.3.3 型式检验项目

本标准中 5.4、5.5、5.6、5.7、8.1.1 中的全部项目。

### 7.3.4 型式检验判定

7.3.4.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格品。

7.3.4.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准(微生物项目除外),可以从同批产品中加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合本标准,判该批产品为不合格品。

7.3.4.3 微生物项目有一项不符合本标准,不得复验,判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 内包装标志应符合 GB 7718 规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB 6388 规定。

### 8.2 包装

8.2.1 外包装应符合 GB 6543 的规定。

8.2.2 内包装应符合 GB 9681、GB 9687、GB 9688、GB 9689 等标准的规定。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨、防潮、防晒,不得与有毒、有害、有气味物品混装。

### 8.4 贮存

成品在常温常湿下或 0℃~5℃库内保存,成品库应清洁、卫生、通风、干燥,不得兼贮有毒、有害、有气味的物品,并防止阳光直接照射。