



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23492—2022

代替 GB/T 23492—2009

## 培根质量通则

General quality for bacon

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 23492—2009《培根》，与 GB/T 23492—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了培根的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 增加了生制培根、熟制培根的定义(见 3.2、3.3)；
- 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 5.1)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 5.2)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 5.4)；
- 删除了微生物指标、食品添加剂要求(见 2009 年版的 5.5、5.6)；
- 更改了净含量要求(见 6.3,2009 年版的 5.3)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2009 年版的第 7 章)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2009 年版的 6.1)；
- 增加了淀粉检验方法(见 8.2)；
- 更改了水分检验方法(见 8.3,2009 年版的 6.3.1)；
- 更改了氯化物检验方法(见 8.4,2009 年版的 6.3.2)；
- 删除了亚硝酸盐、铅、无机砷、镉、总汞、苯并(a)芘的检验方法(见 2009 年版的 6.3.3、6.3.4、6.3.5、6.3.6、6.3.7、6.3.8)；
- 删除了微生物检验方法(见 2009 年版的 6.4)；
- 更改了组批要求(见 9.1,2009 年版的 8.1)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2009 年版的 8.1)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2009 年版的 8.2)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2009 年版的 8.3)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 8.4)；
- 更改了标签要求(见 10.1,2009 年版的 9.1)；
- 增加了标志要求(见 10.2)；
- 增加了产品命名要求(见 10.3)；
- 更改了包装要求(见 10.4,2009 年版的 9.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.5,2009 年版的 10.1)；
- 更改了运输要求(见 10.6,2009 年版的 10.2)；
- 删除了销售要求(见 2009 年版的第 11 章)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 12 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:中国肉类食品综合研究中心、荷美尔(中国)投资有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、马鞍山百瑞食品有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、合肥工业大学、名佑(福建)食品有限公司、中粮万威客食品有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、江苏益客食品集团股份有限公司、中国商业联合会、中国畜牧业协会、新希望六和股份有限公司、河南华英农业发展股份有限公司、中国肉类协会、华测检测认证集团股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、浙江方圆检测集团股份有限公司、莱阳市检验检测中心、浙江御庄园食品股份有限公司、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、大连谱尼测试科技有限公司、黑龙江省华测检测技术有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、辽宁安井食品有限公司、厦门银祥集团有限公司。

本文件主要起草人:王守伟、徐宝才、刘振宇、王玉芬、林玉海、李超、陈松、孟凡场、姚现强、周辉、赵冰、黄辉煌、冯丽仪、付浩华、宋忠祥、田立余、王生雨、梁淑珍、王在彬、刘文秋、张颖利、李永丽、宫桂芬、公丽云、陈霞、张家明、亚本勤、刘振宇、厉建军、庄沛锐、陈楚锐、盛华栋、李竹贇、马永富、张育生、冯婷婷、陈天琦、雷敏芝、蔚盛超、宋敬宁、李丰勇、杨桂玲、刘一峰、张楚倩、段奇龙、张志刚。

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 23492—2009;
- 本次为第一次修订。

# 培根质量通则

## 1 范围

本文件规定了培根的产品分类、原辅料及投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售的要求，描述了检验方法。

本文件适用于培根的生产、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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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

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

#### **培根 bacon**

仅以单一的猪肉、鸭肉、鸡肉或牛肉为主要原料，经修整、绞制（或不绞制）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、干燥、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、烘烤（或不烘烤）、分切（或不分切）、速冻（或不速冻）等工艺制成的肉制品。

### 3.2

#### **生制培根 raw bacon**

未经过热加工或经过热加工处理但未至成熟的产品。

### 3.3

#### **熟制培根 cooked bacon**

经过热加工处理至成熟的产品。

## 4 产品分类

### 4.1 按照原料肉的不同，可分为：

- a) 猪肉培根；
- b) 鸭肉培根；