

团 体 标 准

T/CGCC 59—2021

肉 皮 冻

Meat aspic

2021-08-18 发布

2021-10-01 实施

中国商业联合会 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。

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。

本文件由山东省肉类协会和烟台喜旺肉类食品有限公司共同提出。

本文件由中国商业联合会归口。

本文件起草单位：烟台喜旺肉类食品有限公司、山东省肉类协会、平度波尼亚食品有限公司、成都希望食品有限公司、中国肉类食品综合研究中心、河南双汇投资发展股份有限公司、科左中旗国家现代农业产业园服务中心、通辽市哈林肉业有限公司。

本文件主要起草人：厉建军、李琳、荣庆军、姜勇、亚本勤、赵冰、王乐、陈松、张建梅、张雁洁。

肉 皮 冻

1 范围

本文件界定了肉皮冻的术语和定义,规定了肉皮冻原辅料、技术要求、检验方法、生产加工管理、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售的要求。

本文件适用于肉皮冻的生产、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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 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

肉皮冻 **meat aspic**

以鲜(冻)畜禽肉、皮、可食副产品及其制品中的一种或多种为主要原料,配以食品配料,经熬制、冷却、成型、切块(或不切块)、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)等工艺加工而成的冻状熟肉制品。

4 原辅料

4.1 原料

应符合 GB 2707 等国家标准的相关规定。