



中华人民共和国国家标准

GB/T 28640—2012

畜禽肉冷链运输管理规范

Practices for cold-chain transportation of livestock & poultry meat

2012-07-31 发布

2012-11-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
畜 禽 肉 冷 链 运 输 管 理 技 术 规 范

GB/T 28640—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.gb168.cn

服务热线: 010-68522006

2012年11月第一版

*

书号: 155066·1-45507

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：全国城市农贸中心联合会、大连熟食品交易中心、江苏雨润食品产业集团有限公司。

本标准主要起草人：马增俊、侯仰标、纳绍平、刘旭波、闵成军。

畜禽肉冷链运输管理技术规范

1 范围

本标准规定了畜禽肉的冷却冷冻处理、包装及标识、贮存、装卸载、运输、节能要求以及人员的基本要求。

本标准适用于生鲜畜禽肉从运输准备到实现最终消费前的全过程冷链运输管理。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 7392 系列 1:集装箱的技术要求和试验方法保温集装箱

GB 7718 预包装食品标签通则

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

QC/T 450 保温车、冷藏车技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷却畜禽肉 chilled meat

经冷却加工,并在运输和销售中始终保持低温(中心温度 0℃~4℃)而不冻结的畜禽肉。

3.2

冷冻畜禽肉 frozen meat of livestock and poultry

冷却后的畜禽胴体经低温冻结处理,并在加工、运输、销售过程中保持其中心温度不超过-15℃的畜禽肉。

3.3

冷链 cold-chain

根据产品特性,为保持其品质而采用的配有相应设施设备、从生产到消费各环节始终使产品处于低温状态的物流网络。