

ICS 67.120.10  
X 08



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20799—2006

---

## 鲜、冻肉运输条件

Fresh and frozen meat transport condition

2006-11-28 发布

2007-03-01 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  
鲜、冻肉运输条件  
GB/T 20799—2006

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:(010)51299090、68522006

2007年3月第一版

\*

书号:155066·1-29034

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68522006

## 前 言

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由南京雨润食品股份有限公司、商务部屠宰技术鉴定中心负责起草。

本标准主要起草人：祝义亮、赵宁、闵成军、唐玉桂、沈本君、王贵际、张新玲、刘虎成。

本标准系首次发布的国家标准。

# 鲜、冻肉运输条件

## 1 范围

本标准规定了直接用于销售或进一步加工的可食用鲜、冻肉的相关术语和定义、运输时的包装要求、温度和时间、卫生条件等内容。

本标准适用于鲜、冻肉的运输管理。

## 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/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10005 双向拉伸聚丙烯(BOPP)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 16332 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**鲜肉 fresh meat**

畜禽屠宰后未经任何处理和冷却工艺过程的肉。

### 3.2

**冷却肉 chilling meat**

胴体在屠宰后 24 h 内降为 0℃~4℃,并在加工、销售过程中始终保持 0℃~4℃条件下加工处理的生鲜肉。

### 3.3

**冻肉 frozen meat**

经过冻结工艺过程的肉,其中心温度不高于-15℃。

### 3.4

**副产品 by-products**

胴体外的其他部分,包括头、尾、蹄、内脏等。

## 4 运输时的包装要求

肉品运输所用包装应符合 GB/T 5737、GB/T 6543、GB 9683、GB 10005、GB 16332 的规定,其包装标志应符合 GB/T 6388 的规定。