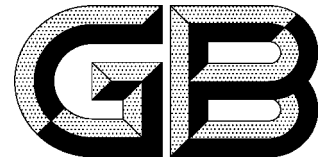


ICS 67.040  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 26604—2011

---

## 肉 制 品 分 类

Classify for meat products

2011-06-16 发布

2011-12-01 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  
肉 制 品 分 类

GB/T 26604—2011

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址:www.gb168.cn

服务热线:010-68522006

2011年8月第一版

\*

书号:155066·1-43322

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。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、南京雨润食品有限公司、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、靖江双鱼食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、杭州唯新食品有限公司、福建省厨师食品集团有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、中国肉类协会。

本标准主要起草人：曹德胜、王玉芬、徐宝才、褚洁明、庄沛锐、吴红、李燕秋、张立峰、邓富江、靳晓蕾。

# 肉 制 品 分 类

## 1 范围

本标准规定了肉制品分类的原则及其分类。

本标准适用于肉制品的生产、销售和检验。

## 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 19480 肉与肉制品术语

## 3 术语和定义

GB/T 19480 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 肉制品 **meat products**

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,添加或不添加辅料,经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

### 3.2

#### 生火腿 **raw ham**

用带骨、带皮(或去骨、去皮)的猪腿肉,经整形、腌制和发酵等工艺制成的生肉制品。

### 3.3

#### 肉冻 **meat jelly**

以畜禽肉或其可食副产品(包含皮类)为主要原料,经调味煮熟后切(绞)成丁、丝,添加或不添加辅料,混和均匀后充填入肠衣或模具中,待冷却后呈透明或半透明的凝冻状熟肉制品。

### 3.4

#### 干肉 **dry meat**

以畜禽肉或其可食副产品为原料,经蒸煮、调味、炒制、干燥等工艺制成的肉制品。

### 3.5

#### 腌腊肉制品 **cured meat products**

以畜禽肉或其可食副产品等为原料,添加或不添加辅料,经腌制、晾晒(或不晾晒)、烘焙(或不烘焙)等工艺制成的肉制品。

### 3.6

#### 熏烧焙烤肉制品 **roasting meat burning smoke**

以畜禽肉或其可食副产品为原料,添加相关辅料,经腌、煮等工序进行前处理,再以烟气、热空气、火苗或热固体等介质进行熏烧、焙烤等工艺制成的肉制品。