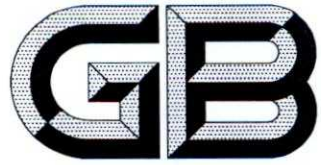


ICS 67.040  
X 04



# 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 发布  
中国国家标准化管理委员会



## 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。

### 3.7

#### 油炸肉制品 **fried meat products**

以畜禽肉或其可食副产品为原料,经调味、裹浆、裹粉(或不裹浆、不裹粉)后,用食用油高温烹炸(或浇淋)制成的肉制品。

### 3.8

#### 肠类肉制品 **sausage meat products**

以畜禽鱼肉或其可食副产品为主要原料,经腌制(或不腌制)、绞切、斩拌、乳化,添加相关辅料后,充填入肠衣(或模具中)成型,再经烘烤、蒸煮、烟熏、发酵、干晾等工艺制成的肉制品。

### 3.9

#### 火腿肠 **ham sausage**

以鲜或冻畜肉、禽肉、鱼肉为主要原料,经腌制、搅拌、斩拌(或乳化),灌入肠衣,再经高温杀菌制成的灌肠肉制品。

## 4 分类

### 4.1 分类原则

按肉制品的主要加工工艺分类。

### 4.2 肉制品分类

#### 4.2.1 腌腊肉制品

##### 4.2.1.1 咸肉类

包括咸猪肉等肉类制品。

##### 4.2.1.2 腊肉类

包括四川腊肉、广式腊肉、湖南腊肉等肉类制品。

##### 4.2.1.3 腌制肉类

包括风干禽肉、腌制鸭、腌制肉排、腌制猪肘、腌制猪肠和生培根等肉类制品。

#### 4.2.2 酱卤肉制品

##### 4.2.2.1 酱卤肉类

包括酱肉、卤肉及肉类副产品、酱鸭、盐水鸭、扒鸡等肉类制品。

##### 4.2.2.2 糟肉类

包括糟肉、糟鹅、糟爪、糟翅、糟鸡等肉类制品。

##### 4.2.2.3 白煮肉类

包括白切羊肉、白切鸡等肉类制品。

##### 4.2.2.4 肉冻类

包括肉皮冻、水晶肉等肉类制品。

#### 4.2.3 熏烧焙烤肉制品

##### 4.2.3.1 熏烤肉类

包括熏肉、烤肉、熏肚、熏肠、烤鸡腿、熟培根等肉类制品。

##### 4.2.3.2 烧烤肉类

包括盐焗鸡、烤乳猪、叉烧肉、烤鸭等肉类制品。

##### 4.2.3.3 焙烤肉类

包括肉脯等肉类制品。

#### 4.2.4 干肉制品

包括肉干、肉松等肉类制品。

#### 4.2.5 油炸肉制品

包括炸肉排、炸鸡翅、炸肉串、炸肉丸、炸乳鸽等肉类制品。

#### 4.2.6 肠类肉制品

##### 4.2.6.1 火腿肠类

包括猪肉肠、鸡肉肠、鱼肉肠肉类制品。

##### 4.2.6.2 熏煮香肠类

包括热狗肠、法兰克福香肠、维也纳香肠、啤酒香肠、红肠、香肚、无皮肠、香肠、血肠等肉类制品。

##### 4.2.6.3 中式香肠类

包括风干肠、腊肠、腊香肚等肉类制品。

##### 4.2.6.4 发酵香肠类

包括萨拉米香肠等肉类制品。

##### 4.2.6.5 调制香肠类

包括松花蛋肉肠、肝肠、血肠等肉类制品。

##### 4.2.6.6 其他肠类

包括台湾烤肠等肉类制品。

#### 4.2.7 火腿肉制品

##### 4.2.7.1 中式火腿类

包括金华火腿、宣威火腿、如皋火腿、意大利火腿等生火腿的肉类制品。

##### 4.2.7.2 熏煮火腿类

包括盐水火腿、熏制火腿等肉类制品。

GB/T 26604—2011

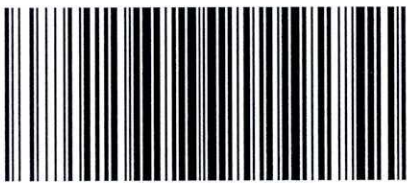
4.2.8 调制肉制品

包括咖喱肉、各类肉丸、肉卷、肉糕、肉排、肉串等肉类制品。

4.2.9 其他类肉制品

包括 4.2.1 至 4.2.8 未涵括的肉类制品。

---



GB/T 26604-2011

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-43322

定价: 14.00 元