



中华人民共和国国家标准

GB/T 31319—2014

风干禽肉制品

Air dried poultry meat

2014-12-05 发布

2015-12-01 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

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:江苏馋神集团有限公司、溧阳市天目湖肉类制品有限公司、扬州市仪征质量技术监督局、南京农业大学食品科技学院、江苏省农业科学院、常州市溧阳标准化协会、中国商业联合会。

本标准主要起草人:刘玉清、张明海、韦乔俊、陈永广、刘登勇、徐为民、陈宏生、蒋云升、朱云、张曦。

风干禽肉制品

1 范围

本标准规定了风干禽肉制品的术语和定义、原料和辅料、技术要求、生产加工过程管理、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、销售和召回等的要求。

本标准适用于 3.1 所定义的产品的生产、检验和销售。

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 317 白砂糖

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1193 姜

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局[2007]第 98 号令 食品召回管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

风干禽肉制品 air dried poultry meat

以鲜(冻)禽类的胴体或其分割体为原料,经腌制、风干、蒸煮或不蒸煮、真空包装或简易包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的禽肉制品。

3.2

风干 air drying

一定的条件下采用自然晾晒或封闭室内机械通风,使产品的水分和脂肪适量降低,并产生特有风味的过程。