

ICS 67.120.01
X 08
备案号:37167—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10730—2012

易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉

Technical requirements for perishable food cold chain—
Livestock poultry meat

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 一般要求	2
5 冷却与分割加工	2
6 冻结	3
7 贮藏	3
8 冷藏运输	4
9 销售	4
10 包装、标识	5

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。

本标准由全国制冷标准化技术委员会(SAC/TC 119)归口并负责解释。

本标准主要起草单位：中国制冷学会、国内贸易工程设计研究院、广州拜尔冷链聚氨酯科技有限公司、广州大学、天津商业大学、北京二商集团有限责任公司、浙江盾安冷链系统有限公司、英格索兰(中国)投资有限公司、常州晶雪冷冻设备有限公司、保定欣达制冷空调工程有限公司、南通冷冻设备有限公司。

本标准主要起草人：杨一凡、唐俊杰、赵秀兰、尹从绪、谢如鹤、申江、顾众、王宏、商跃、刘芳、常琳、贾富忠、黄杰、王英辉。

易腐食品冷藏链技术要求

禽畜肉

1 范围

本标准规定了猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉类食品(以下简称畜禽肉)在冷藏链中的加工、贮藏、运输、销售各环节及环节间的技术要求。

本标准适用于供人类食用的冷却、冷冻畜禽肉。

本标准不适用于肉类制品。

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 5600 铁道货车通用技术条件

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 15233 包装 单货物尺寸

GB/T 16470 托盘单元货载

GB/T 16471 运输包装件尺寸与质量界限

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

JT/T 650 冷藏保温厢式挂车通用技术条件

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

易腐食品 **perishable food**

容易腐烂变质的食品,包括肉、禽、蛋、奶、水产品、水果、蔬菜及冷饮、冰激凌、豆制品、速冻食品等。

3.2

畜禽肉冷藏链 **cold chain for livestock poultry meat**

以制冷技术为主要手段,使畜禽肉在屠宰、加工、贮藏、运输、销售各环节始终保持适宜温度的流通系统。

3.3

冷却肉 **chilled meat**

在良好操作规范和良好卫生条件下,畜禽经宰前、宰后检验检疫合格,屠宰后胴体经冷却处理,并在后续分割加工、包装、贮藏、运输和销售过程中始终处于适宜的低温状态的肉。冷却肉在冷却后分割包