



中华人民共和国国家标准

GB/T 19480—2009
代替 GB/T 19480—2004

肉与肉制品术语

Terms of meat and meat products

2009-04-27 发布

2009-10-01 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 与 肉 制 品 术 语
GB/T 19480—2009

*

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.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 40 千字

2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-37561

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 19480—2004《肉与肉制品术语》。

本标准与 GB/T 19480—2004 相比,主要修改如下:

——删去了板油、网油、脏器和畜禽屠宰加工和肉加工等方面的术语;

——增加了里脊肉、五花肉、骨头产品和调制肉制品、肉灌肠等产品和发酵、二次杀菌等肉制品加工的术语;

——对红肉、腊肉、中国火腿、培根、酱卤制品、天然肠衣等术语作了修改补充陈述;

——以肉所处的“状况”、“色泽”、“组成部分”和“加工部位”等划分,对有关词条进行编序。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位:中国商业联合会商业标准中心、双汇集团、雨润集团、中国肉类食品综合研究中心、中国肉类协会、烟台市喜旺食品有限公司。

本标准主要起草人:曹德胜、王玉芬、赵宁、陈松、赵榕、邓富江、徐世明、郭锡铎、彭建华、靳晓蕾、刘振宇。

肉与肉制品术语

1 范围

本标准规定了肉与肉制品加工中常用的术语与定义。

本标准适用于肉与肉制品的加工、贸易和管理。

2 肉

2.1 按肉所处温度状况的称谓

2.1.1

热鲜肉 hot meat

屠宰后未经人工冷却过程的肉。

2.1.2

鲜片猪肉 fresh demi-carcass pork

经过晾肉,但不经过人工冷却的片猪肉。

2.1.3

冷却肉 chilled meat

冷鲜肉

在低于 0 ℃ 环境下,将肉中心温度降低到(0 ℃~4 ℃),而不产生冰结晶的肉。

2.1.4

冷却片猪肉 chilled demi-carcass pork

片猪肉经过人工冷却,其后腿肌肉中心温度不高于 4 ℃,不低于 0 ℃ 的猪肉。

2.1.5

冷冻肉 frozen meat

在低于-23 ℃ 环境下,将肉中心温度降低到 ≤ -15 ℃ 的肉。

2.1.6

冻片猪肉 frozen demi-carcass pork

片猪肉经过冻结,其后腿肌肉中心温度为 ≤ -15 ℃ 的猪肉。

2.1.7

冻鸡 frozen chicken

经冷冻,使鸡胴体肉的中心温度达到 ≤ -15 ℃ 的整鸡。

2.2 按肉的色泽的称谓

2.2.1

红肉 red meat

含有较多肌红蛋白,呈现红色的肉类,如猪、牛、羊等畜肉。

2.2.2

白肉 white meat

肌红蛋白含量较少的肉类,指鸡、鸭、鹅等禽肉。