

ICS 67.120.01
X 08
备案号:37168—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10731—2012

易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉

Operation specification 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 胴体处理	2
6 冷却与分割加工	2
7 冻结	2
8 包装、标识	2
9 贮藏	3
10 冷藏运输	4
11 销售	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则进行起草。

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、广州大学、国内贸易工程设计研究院、广州拜尔空港冷链物流中心有限公司、北京二商集团有限责任公司、天津商业大学、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。

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

易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉

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操作要求。

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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 17236 生猪屠宰操作规程

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

SBJ 15 禽类屠宰与分割车间设计规范

SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 畜禽肉

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、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装时温度不超过7℃,其后环节中温度处于-1℃~4℃。

3.4

冷冻肉 frozen meat

经冻结工艺冷却使其中心温度不高于-15℃,并在后续包装、贮藏、运输、销售中维持规定的温度状态的肉。