

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

ICS 67.040
X 04

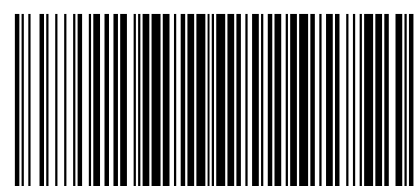


中华人民共和国国家标准

GB/T 26604—2011

肉制品分类

Classify for meat products



GB/T 26604—2011

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-43322

定价: 14.00 元

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
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 制 品 分 类
GB/T 26604—2011

*

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 0.5 字数 9 千字
2011年8月第一版 2011年8月第一次印刷

*

书号: 155066·1-43322 定价 14.00 元

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

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。

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、干燥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。

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。