

GB/T 21735—2008

7.2.3 冷藏设备应有除霜功能,温度遥测功能,温度自动控制功能。温度波动允许值为 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.4 储藏设备内不能同时储藏有异味的其他食品(或产品)。

7.3 运输设备(车辆)

装卸肉与肉制品应采用“门对门”联接。肉与肉制品不应落地,不应滞留在常温条件。

8 配送、销售和召回

8.1 配送

8.1.1 供货方应根据客户的进货计划按物流要求实施配送。

8.1.2 生产厂送货或第三方物流配送应采用专用运输设备,定期回收、清洗、消毒。

8.2 销售

8.2.1 肉与肉制品应是来自符合 GB/T 20094 要求的企业的产品。

8.2.2 应配备适用于肉与肉制品销售温度要求的展示式冷藏柜。

8.2.3 在展示式冷藏柜内码放销售的肉或肉制品应遵守展示式冷藏柜冷藏的使用要求,非预包装的肉或肉制品不应在展示式冷藏柜内销售。

8.2.4 产品质量不合格的肉与肉制品应及时下架。

8.3 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

GB/T 21735—2008

ICS 03.220.01
R 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 21735—2008

肉与肉制品物流规范

Logistics code for meat and meat products



GB/T 21735—2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-32021

定价: 10.00 元

2008-05-07 发布

2008-12-01 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 与 肉 制 品 物 流 规 范
GB/T 21735—2008

*

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
2008年6月第一版 2008年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-32021 定价 10.00 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

5 肉与肉制品品质要求

5.1 肉类

5.1.1 猪肉:应符合 GB 9959.1、GB 9959.2 和 SB/T 10293 的要求。

5.1.2 牛肉:应符合 GB/T 17238 的要求。

5.1.3 羊肉:应符合 GB 9961 的要求。

5.1.4 禽肉:应符合 GB 16869 的要求。

5.1.5 肉类还应符合 GB 2707 等卫生标准。

5.2 肉制品

应符合 GB 18357、GB 19088、GB/T 20711、GB/T 20712、SB/T 10003、SB/T 10004、SB/T 10278、SB/T 10279、SB/T 10281、SB/T 10282、SB/T 10283、SB/T 10293、SB/T 10294 等标准的要求。

6 包装与标志

6.1 肉类

6.1.1 进入食品零售市场销售的肉类应进行分割预包装或设有可追溯的措施。

6.1.2 预包装标识应符合 GB 7718 的要求。

6.1.3 销售方式:

a) 冻肉应在 $\leq 16^{\circ}\text{C}$ 冷藏柜销售。

b) 冷却肉应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏柜内销售。

6.2 肉制品

6.2.1 进入食品零售市场销售的肉制品应预包装。

6.2.2 预包装标识应符合 GB 7718 的要求。

6.2.3 销售方式:

a) 低温肉制品应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏柜内销售。

b) 常温肉制品应在 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 的销售柜内销售。

6.3 肉与肉制品的预包装

应标明生产批次,肉制品预包装应有“QS”标识。

7 运输和储藏

7.1 运输设备

7.1.1 肉与肉制品的运输设备应是专用设备,每天用毕应进行清洗消毒。

7.1.2 运输中同肉与肉制品接触的器具应符合卫生要求,且利于清洗消毒。

7.1.3 运输的车辆或集装箱应具有降温和(或)保温功能。

7.1.3.1 运输冻肉的厢(箱)体内应能保持 $-16^{\circ}\text{C}\sim -18^{\circ}\text{C}$ 。

7.1.3.2 运输冷却肉或低温肉制品的厢(箱)体内应保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.2 储藏设备

7.2.1 各类储藏设备内表面与肉、肉制品接触的材料应符合卫生要求,并能满足清洗消毒的条件。

7.2.2 储藏设备应有降温 and (或)保温功能。

7.2.2.1 储藏冻肉的设备应能保持 -18°C 及其以下的温度。

7.2.2.2 储藏冷却肉的设备应能保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的温度。

7.2.2.3 储藏常温肉制品的设备应具干燥、通风的功能。

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国物流标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、雨润集团、双汇集团、国内贸易工程设计研究院、山东凤祥集团、中国肉类协会。

本标准主要起草人：曹德胜、赵宁、王玉芬、田英刚、陈松、赵秀兰、周福明、邓富江。

3.2

预冷 precooling

在下一道工序之前的冷却,或在运输及入库前,对产品进行的快速冷却。

3.3

召回 return

食品生产者按照规定程序,对由其生产原因造成的某一批次或类别的不安全食品,通过换货、退货、补充或修正消费说明等方式,及时消除或减少食品安全危害的活动。

3.4

门对门 door to door

食品是在不与外界空气直接接触或不在外界空间滞留的条件下,为食品的转送提供联接的方式。

3.5

暂存 storing

食品进入零售市场展示式冷藏柜前的短暂贮存。

3.6

冷藏链 cold chain

易腐食品从生产到消费的各个环节中,连续不间断地采用冷藏的方法保存食品的一个系统。

3.7

预包装食品 prepackaged foods

经预先定量包装,或装入(灌入)容器中,向消费者直接提供的食品。

[GB 7718—2004,3.1]

4 肉与肉制品物流的流程

4.1 肉的流程

4.1.1 冷却肉

生产厂宰杀的畜禽胴体经预冷(预冷间温度 $-20^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$)→冷却后的胴体或分割肉(中心温度 $\approx 4^{\circ}\text{C}$)→冷藏暂存(冷藏间温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$)→冷藏运输(胴体温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$)(销售方提出需求量计划派送)→零售市场展示式冷藏柜(柜内温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$)→消费者。

不合格产品召回→生产厂。

4.1.2 冻肉

生产厂宰杀的畜禽胴体经预冷(预冷间温度 $-20^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$)→冷却后的胴体或分割肉经冻结(冻结间温度 $\leq -25^{\circ}\text{C}$,冻结的胴体中心温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$)→冷藏(冷藏间温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)→冷藏运输(胴体温度 $\leq -16^{\circ}\text{C}$)(销售方提出需求量计划派送)→零售市场冷藏库暂存(冷藏间温度 $\approx -18^{\circ}\text{C}$)→展示式冷藏柜(柜内温度 $\leq -16^{\circ}\text{C}$)→消费者。

不合格产品召回→生产厂。

4.2 肉制品的流程

4.2.1 低温肉制品

生产厂加工的产品→冷藏暂存(冷藏间温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$)→冷藏运输(胴体温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$)(销售方提出需求量计划派送)→零售市场展示式冷藏柜(柜内温度 $\approx 4^{\circ}\text{C}$)→消费者。

不合格产品召回→生产厂。

4.2.2 常温肉制品

生产厂加工的产品→常温暂存($\leq 25^{\circ}\text{C}$)→常温运输($\leq 25^{\circ}\text{C}$)(销售方提出需求量计划派送)→零售市场展示式冷藏柜(柜内温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$)→消费者。

不合格产品召回→生产厂。