



中华人民共和国国家标准

GB/T 23586—2022

代替 GB/T 23586—2009

酱卤肉制品质量通则

General quality for soy sauce and pot-roast meat products

2022-12-30 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23586—2009《酱卤肉制品》，与 GB/T 23586—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了酱卤肉制品的定义(见 3.1, 2009 年版的 3.1)；
- 更改了产品分类(见第 4 章, 2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原料、辅料要求(见 5.1、5.2, 2009 年版的 5.1)；
- 更改了感官要求(见 6.1, 2009 年版的 5.2.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2, 2009 年版的 5.2.2)；
- 删除了微生物指标要求(2009 年版的 5.2.3)；
- 更改了净含量要求(见 6.3, 2009 年版的 5.2.4)；
- 增加了生产加工管理要求(见第 7 章)；
- 更改了感官、水分、蛋白质、净含量检验方法(见 8.1、8.2、8.3、8.4, 2009 年版的 6.1、6.2、6.3、6.8)；
- 删除了氯化钠、亚硝酸盐、铅、无机汞、镉、总汞、微生物检验方法(见 2009 年版的 6.4、6.5、6.6、6.7)；
- 更改了组批要求(见 9.1, 2009 年版的 7.1.2)；
- 更改了抽样要求(见 9.2, 2009 年版的 7.1.2、7.2.3)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3, 2009 年版的 7.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4, 2009 年版的 7.2)；
- 更改了判定规则(见 9.5, 2009 年版的 7.1.3、7.2.4)；
- 更改了标志要求(见 10.1, 2009 年版的 8.1)；
- 更改了包装要求(见 10.2, 2009 年版的 8.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.3, 2009 年版的 8.4)；
- 更改了运输要求(见 10.4, 2009 年版的 8.3)；
- 增加了销售要求(见 10.5)

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：烟台喜旺肉类食品有限公司、绝味食品股份有限公司、山东德州扒鸡股份有限公司、合肥工业大学、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、浙江麦尚食品有限公司、温州市老李食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、太原六味斋实业有限公司、平度波尼亚食品有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、山西省检验检测中心、北京天福号食品有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、成都希望食品有限公司、南京农业大学、泉州嚼乐食品有限公司、广东无穷食品集团有限公司、江苏雨润肉食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、廖记食品有限责任公司、上海来伊份股份有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、金华金年火腿有限公司、温州萨啦咪食品有限公司、青岛骨里香实业有限公司、杭州大康腌腊食品有