



中华人民共和国国家标准

GB/T 23492—202×

代替 GB/T 23492—2009

培根质量通则

General quality for bacon

20××-××-××发布

20××-××-××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。

本文件代替 GB/T 23492—2009《培根》，与 GB/T 23492—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了培根的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 增加了生制培根、熟制培根的定义(见 3.2、3.3)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2009 年版的 5.1)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 5.2)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 5.4)；
- 删除了微生物指标、食品添加剂要求(见 2009 年版的 5.5、5.6)；
- 更改了净含量要求(见 6.3,2009 年版的 5.3)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2009 年版的第 7 章)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2009 年版的 6.1)；
- 增加了淀粉检验方法(见 8.2)；
- 更改了水分检验方法(见 8.3,2009 年版的 6.3.1)；
- 更改了氯化物检验方法(见 8.4,2009 年版的 6.3.2)；
- 删除了亚硝酸盐、铅、无机砷、镉、总汞、苯并(a)芘的检验方法(见 2009 年版的 6.3.3、6.3.4、6.3.5、6.3.6、6.3.7、6.3.8)；
- 删除了微生物检验方法(见 2009 年版的 6.4)；
- 更改了组批要求(见 9.1,见 2009 年版的 8.1)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2009 年版的 8.1)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2009 年版的 8.2)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2009 年版的 8.3)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 8.4)；
- 更改了标签要求(见 10.1,2009 年版的 9.1)；
- 增加了标志要求(见 10.2)；
- 增加了产品命名要求(见 10.3)；
- 更改了包装要求(见 10.4,2009 年版的 9.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.5,2009 年版的 10.1)；
- 更改了运输要求(见 10.6,2009 年版的 10.2)；
- 更改了销售要求(见 10.7,2009 年版的第 11 章)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 12 章)。

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：中国肉类食品综合研究中心、荷美尔(中国)投资有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、马鞍山百瑞食品有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、合肥工业大学、名佑(福建)食品有限公司、中粮万威客食品有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、江苏益客食品集团股份有限公司、中国商业联合会、中国畜牧业协会、新希望六和股份有限公司、河南华英农业发展股份有限公司、中国肉类协会、华测检测认证集团股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、浙江方圆检测集团股份有限公司、莱阳市检验检测中心、浙江御庄园食品股份有限公司、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、大连谱尼测试科技有限公司、黑龙江省华测检测技术有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、辽宁安井食品有限公司、厦门银祥集团有限公司。

本文件主要起草人：王守伟、徐宝才、刘振宇、王玉芬、林玉海、李超、陈松、孟凡场、姚现强、周辉、赵冰、黄辉煌、冯丽仪、付浩华、宋忠祥、田立余、王生雨、梁淑珍、王在彬、刘文秋、张颖利、李永丽、宫桂芬、公丽云、陈霞、张家明、亚本勤、刘振宇、厉建军、庄沛锐、陈楚锐、盛华栋、李竹贇、马永富、张育生、冯婷婷、陈天琦、雷敏芝、蔚盛超、宋敬宁、李丰勇、杨桂玲、刘一峰、张楚倩、段奇龙、张志刚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年首次发布为 GB/T 23492—2009；

——本次为第一次修订。

培根质量通则

1 范围

本文件规定了培根的产品分类、原辅料及投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售的要求，描述了检验方法。

本文件适用于培根的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

培根 bacon

仅以单一的猪肉、鸭肉、鸡肉或牛肉为主要原料，经修整、绞制（或不绞制）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、干燥、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、烘烤（或不烘烤）、分切（或不分切）、速冻（或不速冻）等工艺制成的肉制品。

3.2

生制培根 raw bacon

未经过热加工或经过热加工处理但未至成熟的产品。

3.3

熟制培根 cooked bacon

经过热加工处理至成熟的产品。

4 产品分类

4.1 按照原料肉的不同，可分为：

- a) 猪肉培根；

- b) 鸭肉培根；
- c) 鸡肉培根；
- d) 牛肉培根。

4.2 按成熟程度的不同,可分为:

- a) 生制培根；
- b) 熟制培根。

5 原辅料及投料要求

5.1 原料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

5.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

5.3 投料

5.3.1 猪肉培根

猪肉培根的投料应符合以下要求:

- a) 特级培根:猪腹肋肉含量应占原料肉 90%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 1.0\%$ 。
- b) 优级培根:猪腹肋肉含量占原料肉 50%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 3.0\%$ 。
- c) 普通级培根:猪腹肋肉含量占原料肉 30%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 5.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

5.3.2 鸭肉培根

鸭肉培根的投料应符合以下要求:

- a) 特级鸭肉培根:带皮鸭腿肉或带皮鸭胸肉含量占原料肉 90%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 1.0\%$ 。
- b) 普通级鸭肉培根:带皮鸭腿肉或带皮鸭胸肉含量占原料肉 50%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 3.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

5.3.3 鸡肉培根

鸡肉培根的投料应符合以下要求:

- a) 特级鸡肉培根:带皮鸡腿肉或带皮鸡胸肉含量占原料肉 90%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 1.0\%$ 。
- b) 普通级鸡肉培根:带皮鸡腿肉或带皮鸡胸肉含量占原料肉 50%以上;根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 3.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求					
	猪肉培根			鸭肉培根、鸡肉培根		牛肉培根
	特级	优级	普通级	特级	普通级	
组织状态	腹肋肉肥瘦相间,并呈自然纹理,块状或厚薄均匀片状	腹肋肉肥瘦相间,局部呈自然纹理,内容物结合紧密	块状或厚薄均匀片状,内容物结合紧密,坚实而有弹力	带皮胸肉或带皮腿肉呈自然形状,块状或厚薄均匀片状	块状或厚薄均匀片状,内容物结合紧密,坚实而有弹力	符合产品固有的组织特征
色泽	色泽均匀,具有产品固有颜色					
气味	符合产品固有的气味,无异味					
杂质	无正常视力可见杂质					

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标					
		猪肉培根			鸭肉培根、鸡肉培根		牛肉培根
		特级	优级	普通级	特级	普通级	
淀粉/%	≤	1.0	3.0	5.0	1.0	3.0	3.0
水分/(g/100 g)	≤	75.0					
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤	3.0					

6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

8 检验方法

8.1 感官

取样品置于白瓷盘内(冻品需提前解冻),在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态,嗅其气味。

8.2 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

8.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.4 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

8.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

9.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样,保证抽样数量满足检验项目的需要。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验,产品合格方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

9.4.2 型式检验项目包括第 6 章规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。出厂检验项目如有不合格,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件

要求。

9.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

10 标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售

10.1 标签

产品应按成熟程度注明产品类别,猪肉培根、鸭肉培根和鸡肉培根还应标注产品等级。

10.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 产品命名

以猪肉为原料的产品可以直接使用培根进行产品命名(包括商品名称);以其他肉类为原料的产品不能直接以培根进行产品命名,应在产品名称(包括商品名称)中体现原料肉的属性。

10.4 包装

10.4.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.4.2 包装完整,无损坏,无污染。

10.5 贮存

10.5.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~4℃或-18℃及以下,每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

10.5.2 贮存时应包装完整、不破不漏,避免有毒物质的污染。

10.6 运输

10.6.1 运输工具应符合卫生要求,运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

10.6.2 运输过程中防挤压、防晒、防雨、防潮,装卸时轻搬轻放。

10.6.3 有低温贮存要求的产品,应配有符合相应温度要求的运输条件。

10.7 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令)
-