

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH 0023—2026

塔城风干肉

Tacheng air-dried meat

2026 - 10 - 23 发布

2026 - 10 - 26 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

 4.1 生产加工条件 2

 4.2 原辅料要求 2

 4.3 加工工艺 2

5 质量要求 2

 5.1 感官要求 2

 5.2 理化指标 3

 5.3 污染物限量 3

 5.4 兽药残留 3

 5.5 食品添加剂 3

 5.6 净含量 3

6 检验规则 3

 6.1 一般原则 3

 6.2 取样 3

 6.3 检验 3

7 判定规则 4

8 标识、标签、包装 4

9 贮存和运输 4

 9.1 贮存 4

 9.2 运输 4

参考文献 5

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。

本文件由塔城地区质量与计量检测所提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：塔城地区质量与计量检测所、巴音郭楞蒙古自治州食品药品检验所、额敏县质量与计量检测所、新疆塔城地区食品药品检验所、新疆维吾尔自治区纤维质量监测中心、塔城地区纤维检验所、塔城地区沙湾市质量与计量检测所、塔城市委员会组织部、新疆塔城地区特种设备检验检测所、乌苏市质量与计量检测所、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。

本文件主要起草人：肖志欣、罗海燕、王健、吴艳、杨芳、何茂生、普淑欢、吾尔科木·冉合木、袁敏、姜涛、李培源、王勇、海拉提别克·米拉提、沙力塔那提·胡尔曼、刘珊珊、黄超护、李东、李金伟、李晓霞、马江华、张为涛、何阳、展新磊、王长城、贾睿、赵中、闫文静。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 联系电话：0991-2207183 邮编：830000；塔城地区质量与计量检测所 联系电话：0901-6885566 邮编：834700。

塔城风干肉

1 范围

本文件规定了塔城风干肉技术要求、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于以塔城地区养殖畜禽肉为主要原料，经修整、分割、腌制、低温风干等工艺加工制成的非即食塔城风干肉。

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 包装储运图形符号标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

塔城风干肉 Tacheng air-dried meat

以塔城地区养殖畜禽的胴体或其分割体为原料，经修整、分割、腌制、低温风干、包装、冷冻等工艺制成的非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 生产加工条件

4.1.1 车间条件

应符合GB 31661的规定。

4.1.2 生产环境

应符合GB 14881和GB 31661的规定，车间内温度、湿度、风速可调控，应采取有效措施监控贮存环境的温度和湿度。

4.2 原辅料要求

4.2.1 畜禽肉

原料畜禽肉应产自塔城地区非疫区，经检疫检验合格，符合GB 2707的规定。

4.2.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.2.3 其他辅料

香辛料等其他辅料均应符合相应标准的规定。

4.3 加工工艺

生产工艺见图1。

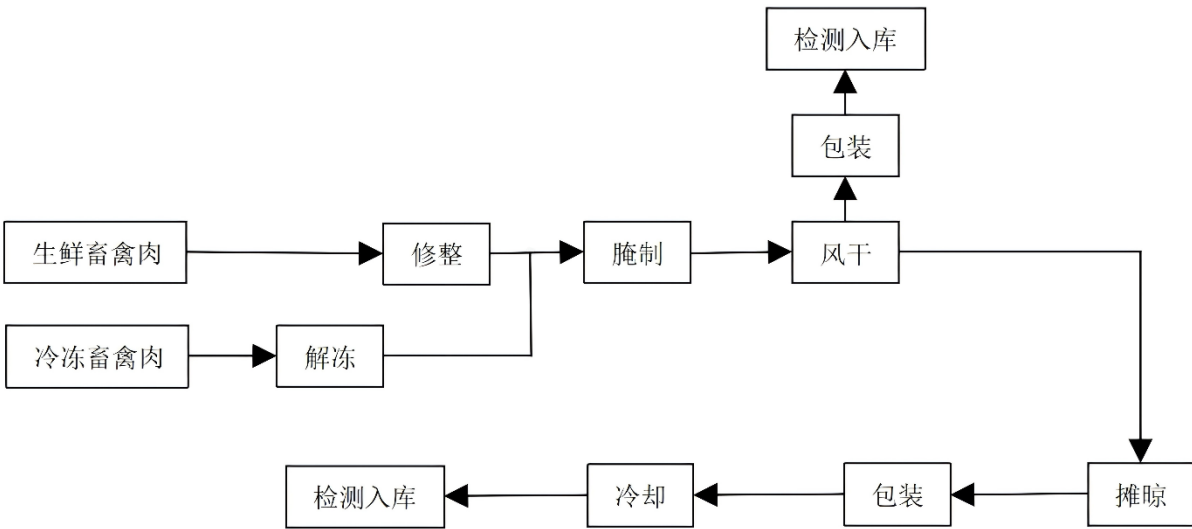


图1 生产工艺

4.4 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31661 的规定。

5 质量要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有风干肉应有的色泽，呈黄褐色或褐色	GB 2730
外观	产品形态规整，刀口光洁，切面平整，表面干燥无黏液、无霉点，无肉眼可见外来杂质	GB/T 22210
滋味气味	按配料不同，具有传统风干肉特有的滋味和气味，无异味	GB 2730
组织形态	具有风干肉应有的组织形态，无正常视力可见外来异物	GB 2730

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 55	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$	≤ 3.0	GB 5009.26

5.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4 兽药残留

应符合GB 31650的规定。

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 一般原则

6.1.1 所取样品应有代表性。

6.1.2 应抽取同一批次同一规格的产品。

6.1.3 抽样量应满足分析要求，不得少于分析取样、复验和留样备查的总量。

6.2 取样

6.2.1 每件 500 g 以上的产品：随机从 6 件~10 件上取若干小块混合，总量 1000 g~3000 g。

6.2.2 每件 500 g 以下的产品：随机取 6 件~10 件，总量不少于 2000 g。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

出厂前应按本文件逐批检验，经检验合格后签发检验合格证或检验报告，出厂检验项目为：感官、净含量、水分、过氧化值。

6.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一的，应进行型式检验：

- a) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- b) 长期停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

7 判定规则

检验结果符合本文件第五章要求，则判定该批次产品为合格产品，有1项不符合本文件技术要求的，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，则判定该批次产品为不合格产品。

8 标识、标签、包装

8.1 标识符合 NY/T 3383 的规定；其中预包装产品标签除应符合 GB 7718、GB 28050 的规定外，还应标示“非即食”。作为散装食品销售或供应的产品，容器、外包装上除法律规定标注内容外，还应标识产品包装（或拆除外包装冷藏产品的分装）日期和保质期，以及“非即食”。

8.2 外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 使用复合包装材料应符合 GB 4806.13 的规定。

9 贮存和运输

9.1 贮存

9.1.1 应贮存于清洁、干燥、通风并有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，温度应保持在-18℃以下，做好温度控制并记录；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混放混存。

9.1.2 不同品种、批次、规格的产品应分开码放，码放应稳固、整齐、适量；货垛离墙、离地 20 cm 以上，并满足“先进先出”原则。

9.2 运输

9.2.1 应冷链运输，温度宜为-18℃以下，运输过程中做好温度控制并记录。

9.2.2 运输设备每次用毕应进行清洗消毒，做好消毒记录，保持清洁卫生。清洗消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

9.2.3 运输时，应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥、无异味；装卸时应轻装轻卸。

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令 第70号, 2023年3月16日.
