

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 00012-2021

绿色制造 畜禽肉制品

Green manufacturing—Meat products for livestock and poultry

2021 - 12 -10 发布

2021 - 12 -10 实施

中国畜产品加工研究会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 和 GB/T 20001.4 给出的规则起草。

本标准由中国畜产品加工研究会提出并归口。

本标准起草单位：南京农业大学、山东惠发食品股份有限公司、上海领巢健康科技有限公司、山东和利农业发展有限公司、山东新润食品有限公司、北京惠达通泰供应链管理有限责任公司、河南优兰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：彭增起、惠增玉、张庆玉、林慧、曹连忠、赵瑞霞、张雅玮、苏良华、姚瑶、王桂凤、郭秀云、胡文娟、惠腾、刘洪亮。

本标准为首次发布。

使用本标准应征得发布单位同意。

绿色制造 畜禽肉制品

1 范围

本文件规定了基于绿色制造的畜禽肉制品的术语和定义、技术要求、检验规则和标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于基于绿色制造的畜禽肉制品。

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 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.243 食品安全国家标准 高温烹调食品中杂环胺类物质的测定
GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1 绿色制造 green manufacturing

现代制造行业的可持续发展模式，其目标是使得产品在其整个生命周期中，资源消耗极少、生态环境负面影响极小、人体健康与安全危害极小，并最终实现企业经济效益和社会效益的持续协调优化。

[GB/T 33635-2017，定义3.4]

3.2 基于绿色制造的畜禽肉制品 green manufacturing—meat products for livestock and poultry

以畜禽肉及其可食副产品为主要原料，经非油炸、非烟熏、非烧烤等环境和健康友好的技术生产的熟肉制品。

3.3 非油炸 non deep frying

不以食用油作为加热介质，原料在低于 130℃ 的温度下进行熟化，使制品具有类似油炸色泽和风味的过程。

3.4 非烟熏 non smoking

不使用木材、木屑和农作物秸秆等物料直接发烟，使制品具有类似烟熏色泽和风味的过程。

3.5 非烧烤 non grilling

原料在低于 130℃ 的温度下进行熟化，使制品具有类似烧烤色泽和风味的过程。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品

应符合GB 2707和GB 31650的规定。

4.1.2 其他原辅料

食盐、糖、酱油等应符合 GB 2721、GB 317、GB 2717 等国家相关标准及有关规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 加工工艺要求

基于绿色制造的畜禽肉制品应采用非油炸、非烟熏、非烧烤等加工技术进行生产。

4.3 产品质量安全要求

4.3.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	将样品放入清洁的白色瓷盘内，置于光线明亮处，根据各感官要求分别进行目视、鼻嗅和口尝。
滋味和气味	具有产品正常的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品正常的组织状态	
杂 质	无可见杂质	

4.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标要求	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

4.3.3 加工过程有害物质指标

应符合表3的规定。

表 3 加工过程有害物质指标

项目	指标要求	检验方法
3,4-苯并芘/(μg/kg)	不得检出（<0.2）	GB 5009.27
2-氨基-1-甲基-6-苯基-咪唑[4,5-b]吡啶/(μg/kg)	不得检出（<0.1）	GB 5009.243
反式脂肪酸（以脂肪计）/(%)	不得检出（<0.012） (反刍动物制品除外)	GB 5009.257

4.3.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.3.5 微生物限量

应符合 GB 2726 和 GB29921 规定的限量指标。

4.3.6 污染物限量

铅、镉、铬、砷应符合 GB 2762 的规定。

4.3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为同一批产品。

5.2 抽样

每批抽样独立包装数不应少于5个，抽样总量不应少于2kg。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应经质量检验部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应该进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4.2 型式检验项目为本文件第4章的全部项目。

5.5 检验判定

5.5.1 检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品合格。

5.5.2 检验项目有1项不符合本文件规定时，加倍抽样复检，复检后仍有1项或者1项以上不符合本文件规定，判定该批产品为不合格品。

5.5.3 规定的微生物项目中有1项不符合本文件规定，则判为不合格品，不应复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签、标识

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品应进行预包装，包装材料应符合 GB 9683 和 GB 4806.1 的规定，其他包装材料须符合国家相关标准规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁无污染，运输中防雨、防晒、防挤压。

6.3.2 冷冻产品应在 $<-15^{\circ}\text{C}$ 的条件下运输。

6.3.3 产品严禁与有毒、有害、有异味或者影响产品质量的物品混装运输。

6.3.4 搬运产品不应抛摔、撞击和挤压。

6.4 贮存

- 6.4.1 冷冻产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库。
- 6.4.2 常温产品应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库，避免阳光直晒，温度不超过 25°C 。
- 6.4.3 产品不应与有毒、有污染、易腐败变质的物品混贮。
- 6.4.4 产品应使用跺垫堆码，离地、离墙应大于10cm。