

团体标准《假劣肉制品识别技术规范》（征求意见稿）

编制说明

一、本标准立项的必要性

近年来，以非肉类原料冒充肉类、以低价肉冒充高价肉（如鸭肉、猪肉冒充牛羊肉，植物蛋白、淀粉等冒充肉类）、虚假标注原料肉品种、重组拼接冒充原切肉，以及使用病死畜禽肉、注水肉、过期肉等不符合食品安全标准的原料肉冒充合格肉等制售假劣肉制品行为频发。2025年5月，市场监管总局部署全国开展为期八个月的整治制售假劣肉制品专项行动；成都高新区印发实施方案并公开征集违法犯罪线索，大力开展全链条风险排查。然而，我国目前尚无针对假劣肉制品的国家、行业或地方标准，缺乏明确统一的定义与识别方法，导致基层监管人员多凭经验判定，执法依据不足、判定难度较大。

为填补现行标准在假劣肉制品界定、掺杂掺假识别等方面的空白，亟需针对病死畜禽肉、注水肉、跨物种掺假肉等突出问题，构建一套科学、统一的识别技术规范，明确识别要点、识别方法及判定依据；从而为生产企业、检测机构及监管部门提供技术支撑，有效解决企业质控无据、监管判定困难的现实困境，从而提升行业自律水平，强化监管执法效能，切实保障消费者权益，推动肉类产业高质量发展。

二、任务来源及工作过程

根据四川省食品生产经营安全协会发布《关于<假劣肉制品识别技术规范>团体标准进行立项公示的通知》，《假劣肉制品识别技术规范》团体标准予以立项，由成都高新技术产业开发区市场监督管理局牵头，四川省食品生产经营安全协会、重庆高新技术产业开发区市场监督管理局、成都市标准化研究院、成都盒马鲜生网络科技有限公司天府大道分公司等承担起草。

2026年3月—5月，起草组研讨确定了本标准的定位和适用性，讨论初步技术路线，形成了标准征求意见稿。

三、确定主要技术内容的依据

本标准制定过程中所依据的主要技术性文件如下：

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 42120 冻卷羊肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 23969 肉干

GB/T 31406 肉脯

GB/T 23968 肉松

SB/T 10610 肉丸

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

SN/T 2051 食品中牛、羊、猪、鸡源性成分的实时荧光 PCR 检测方法

GB/T 23815 猪肉制品中植物成分定性检测方法

GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 38164 常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光 PCR 法

（一）标准名称

本团体标准名称为根据四川省食品生产经营安全协会《关于对<假劣肉制品识别技术规范制订立项申请书>进行公示的通知》中的立项名称——《假劣肉制品识别技术规范》。

（二）标准适用范围

本标准适用范围明确了假劣猪、牛、羊等畜禽肉类及其加工制品（包括生鲜、冷却、冷冻的猪、牛、羊肉，肉干、肉脯、肉松、肉丸、腌腊肉制品等）的识别要点与判定方法。

（三）术语和定义

根据《市场监管总局部署开展整治制售假劣肉制品专项行动》中的相关表述并参照 GB/T 17238、GB/T 42120、GB/T 9959.1 标准内容，对本标准的相关术语定义及说明如下：

（1）假劣肉制品：根据《市场监管总局部署开展整治制售假劣肉制品专项

行动》中的对假劣肉制品的相关表述，自行归纳定义。

(2) 片猪肉（猪白条）：引用 GB/T 9959.1 中 3.1 对片猪肉（猪白条）的定义。

(3) 分割牛肉：引用 GB/T 17238 中 3.4 对分割牛肉的定义。

(4) 冻卷羊肉：引用 GB/T 42120 中 3.1 对冻卷羊肉的定义

(四) 假劣肉制品的常见类型

根据《市场监管总局部署开展整治制售假劣肉制品专项行动》中关于制假售假的行为梳理出假劣肉制品的 4 种常见类型。

(五) 识别要点与识别方法

根据假劣肉制品的常见类型，明确假劣肉从产品来源、标签标识、感官识别、理化指标四个方面的识别要点和识别方法。

1. 产品来源

根据《食品安全法》中对肉与肉制品的进货查验要求，参照 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 17238、GB/T 9961 等标准中对应产品的运输条件和中心温度控制要求，明确鲜猪肉、冷却（冷鲜）猪肉、冻猪肉、鲜（冻）牛羊肉或禽肉等不同产品的贮存运输条件、中心温度、进货凭证等内容。

2. 标签标识

根据假劣肉制品常见的标签标注不合规情况，结合 GB/T 23969 《肉干》、GB/T 31406 《肉脯》、GB/T 23968 《肉松》标准中的定义，列出了标签标识的识别要点、对应的识别方法及常见实例。

3. 感官识别

根据 GB/T 17238、GB/T 9961、GB/T 42120、GB/T 9959.1、GB/T 23969、GB/T 31406、GB/T 23968、SB/T 10610 等标准内容，结合本标准需求，明确了鲜/冻牛肉、鲜/冻羊肉、冻卷羊肉、鲜/冻片猪肉及肉干、肉脯、肉松、肉丸、腌腊肉制品等常见肉制品的感官指标、要求及检验方法。

4. 理化指标

4.1 水分

对鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉的感官识别疑似有“注水”，肉丸疑似有“包冰衣”情况时，根据 GB 18394、GB5009.3、GB/T 9695.15 标准要求，明确了猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、肉丸的水分含量指标及其检验方法。

4.2 过氧化值

过氧化值是衡量腌腊肉制品中油脂氧化酸败程度的关键安全指标，用于表征食品的新鲜度和储存稳定性；过氧化值越高，说明脂肪被氧化越严重，食品越容易产生“哈喇味”、色泽变暗、营养流失。根据 GB2730 对腌腊肉制品过氧化值的要求，明确了火腿、腊肉、咸肉、香肠（腊肠）、腌腊禽制品的过氧化值限量要求及检验方法。

4.3 成分鉴别

对牛羊肉制品、猪肉干（脯、松）中疑似有掺杂掺假行为，结合 SN/T 2051、GB/T 23815 等标准要求，明确了相应的检验方法。

4.4 着色剂检验

对肉与肉制品中疑似出现的着色剂、护色剂滥用的情况，明确了相应的检验方法。

5 判定规则

根据假劣肉制品的识别要点及识别方法，列出了 7 项判定依据，并明确了判定原则。

四、社会征求意见及采纳情况

五、标准实施日期和实施建议

建议本标准自发布之日起实施。

六、其他需要说明的事项

无。