

团 体 标 准

T/SPAQ XXXX—XXXX

假劣肉制品识别技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省食品生产经营安全协会 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。

本文件由四川省食品生产经营安全协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

假劣肉制品识别技术规范

1 范围

本文件规定了假劣肉制品的术语和定义、识别流程、识别要点与识别方法、判定规则等内容。

本文件适用于适用于假劣猪、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。

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 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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

3 术语和定义

GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

假劣肉制品

以假充真、以次充好、掺假掺杂，或原料肉、加工过程不符合食品安全标准要求，导致产品存在质量缺陷的畜禽肉制品。

- 3.2
片猪肉（猪白条）
将猪胴体沿脊椎中线，纵向锯（劈）成两分体的猪肉，包括带皮片猪肉、去皮片猪肉。
- 3.3
分割牛肉
牛胴体经剔骨、按部位分割而成的带骨或去骨的肉块。
- 3.4
冻卷羊肉
羊胴体或胴体不同部位，剔骨分割修整后加工整形成柱状，经包装后冷冻贮存的产品。

4 假劣肉制品的常见类型

假劣肉制品的常见类别主要有：

- 在标识、宣传或实际成分上，故意以非肉类原料冒充肉类原料，或以低价肉类冒充高价肉类（如使用鸭肉、猪肉冒充牛羊肉，使用植物蛋白、淀粉、胶体等非肉成分冒充肉类）；
- 虚假标注原料肉品种、重组拼接冒充原切肉；
- 使用病死畜禽肉、注水肉、超过保质期的肉等不符合食品安全标准的肉冒充合格的肉；
- 违规使用添加剂、变质、感官异常等不符合食品安全标准的情形。

5 识别要点与识别方法

5.1 产品来源

5.1.1 识别要点

确认产品来源是否清晰可查，避免病死畜禽肉、“私屠乱宰”肉、运输贮存不当导致的变质肉及不合格的预包装产品流入市场。

5.1.2 识别方法

查验肉与肉制品到货运输条件、有温度控制要求肉品的中心温度是否满足要求，进货凭证是否齐全；国产肉及肉制品到货应按表1要求进行查验；若为进口产品，还需查验产品入境货物检验检疫证明。

表1 肉及肉制品进货查验内容

产品类别	进货查验内容	备注
鲜猪肉	运输时间、送货凭证、动物检验检疫合格证明、肉品品质检验合格证	鲜猪肉装运前冷却到室温；在常温条件下运输时间不应超过2h
冷却（冷鲜）猪肉	运输工具温控记录、到货中心温度、送货凭证、动物检验检疫合格证明、肉品品质检验合格证	装运前应将产品中心温度降低至0℃~4℃；运输过程中箱体温度应保持在0℃~4℃
冻猪肉		装运前应将产品中心温度降低至-15℃及以下；运输过程中温度应保持在-15℃及以下
鲜（冻）牛羊肉、禽肉	运输时间、送货凭证、动物检验检疫合格证明	装运前冷却到室温；在常温条件下运输时间不应超过2h
冷却（冷鲜）牛羊肉、禽肉	运输工具温控记录、到货中心温度、送货凭证、动物检验检疫合格证明	装运前应将产品中心温度降低至0℃~4℃；运输过程中箱体温度应保持在0℃~4℃
冻牛羊肉、禽肉		装运前应将产品中心温度降低至-15℃及以下；运输过程中温度应保持在-15℃及以下
预包装肉制品	送货凭证、产品出厂检验报告、有温控要求的产品需查看运输工具温控记录、到货中心温度	按包装上的要求条件进行运输贮存

5.2 标签标识

假劣肉制品标签标识识别要点、识别方法及常见实例表2。

表2 假劣肉制品标签识别要点、识别方法及常见实例

识别要点	识别方法	常见实例
标签标注的产品名称是否为产品真实属性	将产品名称与配料表进行核对，看产品名称是否能反映产品的真实属性名称	(1) 产品名称标注“原切牛排”，配料表中含有水、食用胶、卡拉胶、磷酸盐等配料； (2) 产品名称标注“牛肉丸”，但配料表中排第一的为猪肉、鸭肉等其他畜禽肉制品。
肉干、肉脯、肉松中可能的掺杂掺假	肉干、肉脯、肉松配料表中的原料肉是否为产品名称中宣称的畜禽肉，且无其他的畜禽肉	牛肉干的配料中有猪肉、鸭肉等其他畜禽肉或植物蛋白
产品是否在保质期内	查看标签上生产日期、保质期，标注内容是否清晰，是否有篡改、模糊等情况，并根据标注信息计算产品是否过保质期	生产日期、保质期标注信息模糊，或有篡改、过期等情况

5.3 感官识别

5.3.1 识别要点

产品的感官指标是否符合相应的标准要求。

5.3.2 识别方法

检查肉与肉制品的感官指标是否与其相关标准要求一致；将实物与标准对比，查验是否有冷冻肉冒充鲜肉的情形。

5.3.2.1 按表 3 中规定的检验方法对鲜牛肉、冻牛肉进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表3 鲜、冻分割牛肉的感官要求及检验方法

项目	感官要求		检验方法
	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）	
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色	将样品置于自然光下，用触觉鉴别组织状态、视觉鉴别色泽和杂质、嗅觉鉴别气味；冻品应解冻后检验。
组织状态	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有产品的气味，无异味	
杂质	具有正常视力可见外来异物		

5.3.2.2 按表 4 中规定的检验方法对鲜羊肉、冷鲜（冷却）羊肉、冷冻羊肉进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表4 鲜、冻胴体羊肉的感官要求及检验方法

项目	感官要求			检验方法
	鲜羊肉	冷却羊肉	冻羊肉（解冻后）	
色泽	肌肉色泽浅红、鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色。	肌肉红色均匀，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色。	肌肉有光泽，色泽鲜艳；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色。	将样品置于自然光下，用触觉鉴别组织状态、视觉鉴别色泽和杂质、嗅觉鉴别气味；冻品应解冻后检验。
组织状态	肌纤维致密，有韧性，富有弹性。	肌纤维致密、坚实，有弹性，指压后凹陷立即恢复。	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。	
黏度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手。	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手。	表面微湿润，不粘手。	

项目	感官要求			检验方法
	鲜羊肉	冷却羊肉	冻羊肉（解冻后）	
气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味。	具有羊肉正常气味，无异味。	
肉眼可见杂质	不得检出	不得检出	不得检出	
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具特有香味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味。	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。	按GB5009.44的规定检测

5.3.2.3 按表 5 中规定的检验方法对冻卷羊肉进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表5 冻卷羊肉的感官要求及检验方法

项目	产品		产品煮后	
	感官要求	检验方法	感官要求	检验方法
形状	规格一致，大小均匀，表面无凹陷，无破损	用目测法测定产品形状、色泽、肉眼可见异物，用手触、目测法测定产品状态、黏度，用嗅觉法测定产品气味。	羊肉片全部收缩	将产品切成0.8mm-2mm的肉片，称取50g试样，置于500 mL烧杯中，加300mL水，用表面皿盖上加热至50℃-60℃，开盖检测形状、色泽、状态和气味；继续加热煮沸20min-30min，检测煮沸后肉汤的滋味。
色泽	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色或淡黄色		肌肉呈灰色、脂肪呈白色或淡黄色	
组织状态	脂肪与肌肉无明显分离，无大颗粒冰晶，无风干皴裂，不应出现脂肪堆积，外观均匀整齐		煮沸后肉汤应澄清透明	
黏度	解冻后按压不粘手		/	
气味	具有羊肉固有气味，无异味		煮沸后肉汤应具有羊肉固有气味、滋味，无异味	
肉眼可见异物	不应有碎骨、血污、淋巴、浮毛及外来杂质		/	

5.3.2.4 按表 6 中规定的检验方法对鲜、冻片猪肉进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表6 鲜、冻片猪肉感官要求及检验方法

项目	感官要求		检验方法
	鲜片猪肉	冻片猪肉（解冻后）	
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉有光泽，色鲜红；脂肪呈乳白，无霉点	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感	
黏度	外表微干或微湿润，不黏手	外表及切面湿润，不黏手	
气味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味	具有冻猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味	

5.3.2.5 按表 7 中规定的检验方法对肉干进行感官检查，确认其是否符合要求。

表7 肉干感官要求及检验方法

项目	感官要求		检验方法
	肉干	肉糜干	
形态	呈片、条、粒、丝或其他形状，同一品种大小基本均匀，表面可带有细小纤维或调味料	呈片、粒状或其他规则形状，同一品种大小基本均匀	取样品置于白色器皿内，在自然光照下，由正常视力观察其形态、色泽和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
色泽	呈棕黄色、棕红色、褐色、黄褐色或者黑色，色泽基本均匀	呈棕黄色、棕红色或黄褐色，色泽基本均匀	
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味，甜咸适中		

项目	感官要求		检验方法
	肉干	肉糜干	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

5.3.2.6 按表 8 中规定的检验方法对肉脯进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表8 肉脯感官要求及检验方法

项目	感官要求		检验方法
	肉脯	肉糜脯	
形态	呈片、条、粒、丝或其他形状，同一品种大小基本均匀，表面可带有细小纤维或调味料	呈片、粒状或其他规则形状，同一品种大小基本均匀	取样品置于白色器皿内，在自然光照下，由正常视力观察其形态、色泽和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
色泽	呈棕红、深红、暗红色或黄色，色泽均匀，油润有光泽		
滋味与气味	滋味鲜美、醇厚，香味纯正，具有该产品特有的风味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

5.3.2.7 按表 9 中规定的检验方法对肉松进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表9 肉松感官要求及检验方法

项目	感官要求		检验方法
	肉松	肉粉松	
形态	呈絮状或长纤维状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头、焦头		取样品置于白色器皿内，在自然光照下，由正常视力观察其形态、色泽和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽，颜色基本均匀		
滋味与气味	味鲜美，甜咸适中，具有产品固有的香味，无其他不良气味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

5.3.2.8 按表 10 中规定的检验方法对肉丸进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表10 肉丸感官要求及检验方法

项目	感官要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品（速冻的产品需经缓慢解冻）在良好的光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态及其是否有外来杂质；并将样品煮熟后闻其香、尝其味检查是否有异味。
形态	形态完整，均匀，无破损	
组织	结构紧密，富有弹性	
滋味与气味	具有产品品种固有的滋味、气味，无异物	
杂质	无肉眼可见异物	

5.3.2.9 按表 11 中规定的检验方法对腌腊肉制品进行感官检查，查看其感官是否符合要求。

表11 腌腊肉制品感官要求及检验方法

项目	感官要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	
状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

5.4.1 水分

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，按表12中规定的检验方法对该产品进行水分指标检验，根据结果判定各产品对应的水分含量是否符合要求。

表12 各肉品的水分指标及检验方法

产品名称	水分含量/（g/100g）	检验方法
猪肉	≤76.0	按GB18394规定的方法检验；仲裁法按GB5009.3中规定的蒸馏法
牛肉	≤77.0	
羊肉	≤78.0	
鸡肉	≤77.0	
肉丸	≤70.0	按GB/T9695.15规定的方法检验

5.4.2 过氧化值

火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠感官识别发现有酸败味、脂肪变黄等异常情况，抽样按GB5009.227中规定方法检验过氧化值以判定产品是否变质。

表13 各肉品的过氧化值及检验方法

产品名称	过氧化值	检验方法
火腿、腊肉、咸肉、香肠（腊肠）	≤0.5 g/100g	GB 5009.227
腌腊禽制品	≤1.5 g/100g	

5.4.3 成分鉴别

5.4.3.1 牛、羊肉制品中疑似有未明示的猪肉掺杂其中，可抽样按 SN/T 2051 中规定方法进行猪源性成分鉴定（检测低限为 0.1%）。

5.4.3.2 猪肉干（脯、松）中疑似有植物成分掺杂其中，可抽样按 GB/T 23815 中规定方法进行植物成分定性检验。

5.4.4 着色剂检验

5.4.4.1 生鲜、冷却、冷冻的牛肉、羊肉、猪肉感官识别发现色泽不符合标准要求，疑似有滥用着色剂胭脂红的，可抽样按 GB/T 5009.35 中规定方法进行检验。

5.4.4.2 酱卤肉制品、腌腊肉制品等感官识别时发现色泽不符合标准要求，疑似有滥用护色剂硝酸盐、亚硝酸盐的，可抽样按 GB/T 5009.33 中规定方法进行检验，根据残留限量判定是否有护色剂滥用的情况。

6 判定规则

根据假劣肉制品的识别要点及识别方法，满足以下情况之一的，即可判定为假劣肉制品：
来源不明的产品；

- 标签标注的产品名称不能反映产品真实属性的产品；
- 肉干（脯、松）中有掺杂掺假的产品；
- 感官明显异常的产品；
- 水分检测不合格的鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、肉丸；
- 过氧化值不合格的火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠；
- 滥用着色剂胭脂红的生鲜（冷却、冷冻）牛肉、羊肉、猪肉；
- 滥用护色剂硝酸盐、亚硝酸盐的肉制品。