

ICS 67.040  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 26604—2011

## 肉制品分类

Classify for meat products



中国国家标准化管理委员会 2011-06-01

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、南京雨润食品有限公司、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、靖江双鱼食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、杭州唯新食品有限公司、福建省厨师食品集团有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、中国肉类协会。

本标准主要起草人：曹德胜、王玉芬、徐宝才、褚洁明、庄沛锐、吴红、李燕秋、张立峰、邓富江、靳晓蕾。

# 肉 制 品 分 类

## 1 范围

本标准规定了肉制品分类的原则及其分类。  
本标准适用于肉制品的生产、销售和检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 猪肉与肉制品术语

## 3 术语和定义

GB/T 19480 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**肉制品 meat products**

以畜禽肉或其可食副产品为主要原料,添加或不添加辅料,经腌、酱、卤、冻、熏、烤、烘、煎、炒、炸、煮、蒸、焖、制等有关工艺加工而成固态或半固态的肉类制品。

**生火腿 raw ham**

用带骨、带皮(或去骨、去皮)的猪腿肉,经整形、腌制和发酵等工艺制成的生肉制品。

### 3.3

**肉冻 meat jelly**

以畜禽肉或其可食副产品(如含骨米)为主要原料,经焯水、煮、炒、煎、炸、烘、蒸等工艺加工而成

以畜禽肉或其可食副产品为原料,添加相关辅料,经腌、煮等工序进行前处理,再以烟气、热空气、火苗或热固体等介质进行熏烧、焙烤等工艺制成的肉制品。

### 3.7

#### 油炸肉制品 fried meat products

以畜禽肉或其可食副产品为原料,经调味、裹浆、裹粉(或不裹浆、不裹粉)后,用食用油高温烹炸(或浇淋)制成的肉制品。

### 3.8

#### 肠类肉制品 sausage meat products

以猪肉或其可食副产品为主要原料,经腌制(或不腌制)、绞切、搅拌、乳化,添加调味料和食品添加剂(或使其中)成型,经烘烤、蒸煮、烟熏、发酵、干燥等工艺制成的肉制品。

### 3.9

#### 火腿肠 ham sausage

以猪肉或其可食副产品、禽肉、鱼肉为主要原料,经腌制、绞切、搅拌(或乳化)灌入肠衣,经高温烹调而成的灌肠肉制品。

## 4 分类

### 4.1 分类原则

按肉制品的主要加工工艺分类。

### 4.2 肉制品分类

#### 4.2.1 腌腊肉制品

##### 4.2.1.1 咸肉

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.2 火腿

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.3 腊肠

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.4 腊肉

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.5 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.6 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.7 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.8 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.9 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.10 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.11 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.12 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

##### 4.2.1.13 腊味

以猪肉为主要原料,经腌制、干燥等工艺制成的肉制品。

4.2.3 熏烧焙烤肉制品

4.2.3.1 熏烤肉类

包括熏肉、烤肉、熏肚、熏肠、烤鸡腿、熟培根等肉类制品。

4.2.3.2 烧烤肉类

包括盐焗鸡、烤乳猪、叉烧肉、烤鸭等肉类制品。

4.2.3.3 焙烤肉类

包括肉脯等肉类制品。

4.2.4 干肉制品

包括肉干、肉松等肉类制品。

4.2.5 油炸肉制品

包括炸肉排、炸鸡翅、炸肉串、炸肉丸、炸乳鸽等肉类制品。

4.2.6 肠类肉制品

4.2.6.1 火腿肠类

包括猪肉肠、鸡肉肠、鱼肉肠肉类制品。

4.2.6.2 熏煮香肠类

包括热狗肠、法兰克福香肠、维也纳香肠、啤酒香肠、红肠、香肚、无皮肠、香肠、血肠等肉类制品。

4.2.6.3 中式香肠类

包括风干肠、腊肠、腊香肚等肉类制品。

4.2.6.4 发酵香肠类

包括萨拉米香肠等肉类制品。

4.2.6.5 调制香肠类

包括松花蛋肉肠、肝肠、血肠等肉

糕、肉排、肉串等肉类制品。

4.2.8 调制肉制品

包括咖喱肉、各类肉丸、肉卷、肉松

4.2.9 其他类肉制品

包括