

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH XXXX—2026

塔城风干肉

Tacheng air-dried meat

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

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

5 检验规则 2

6 标志、标签、包装、运输和贮存 3

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。

本文件由新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、新疆塔城地区特种设备检验检测所、新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院、乌苏市质量与计量检测所。

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、黄超护、李东、李金伟、刘桢、李晓霞、马江华、张为涛、何阳、展新磊。

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：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

塔城风干肉

1 范围

本标准规定了塔城风干肉的术语和定义、原料和辅料、基本要求、生产加工条件及加工过程、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于塔城地区北四县（塔城市、额敏县、托里县、裕民县）养殖的畜禽产品为主要原料，经生产加工、检验、销售和质量管理的。

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 5009.3 -2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.227 -2023 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.11 -2014(2024.8.8废止) 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 -2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 -2023 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123 -2023 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.26 -2023 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 2763 -2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 14881 -2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB 2707 -2016 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽肉卫生标准
GB 2721 -2015 食品安全国家标准 食用盐
GB/T 27301 -2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
国家市场监督管理总局令2023年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
JJF1070 -2005（2024.10.12废止）定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10659 （2019.1.1已废止，本标准被NY/T3383-2018所代替）畜禽产品包装与标识
GB/T 191 -2008 包装储运图示标志
GB 4806.13 -2023 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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

使用塔城地区北四县（塔城市、额敏县、托里县、裕民县）养殖的畜禽胴体或其分割体为原料，在塔城北四县加工生产经修整、分割、腌制、低温自然风干、包装、冷冻等工艺制成的非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 生产加工条件及过程

4.1.1 车间条件

具备风干肉食品生产专用生产车间。

4.1.2 生产环境

温度、湿度、风速可调控，温度4℃～12℃，机械通风调节湿度，产品水分含量符合表2指标要求。

4.2 生产加工条件

符合GB 14881（GB 14881-2013食品生产通用卫生规范）或GB 19303的要求。

4.3 原辅料要求

4.3.1 畜禽肉

来自非疫区，检验合格的畜禽肉及产品，并符合 GB 2707的相关要求。

4.3.2 食用盐

应符合 GB 2721的规定。

4.3.3 其他辅料

香辛料等其他辅料均应符合相应的国家或行业标准的规定。

4.4 加工

4.4.1 风干肉生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

4.4.2 风干肉加工车间的温度不高于 12℃，其中腌制车间温度不应高于 4℃。

4.4.3 风干肉在加工过程中禁止使用防腐剂、色素等物质。

4.5 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有风干肉应有的色泽，无黏液，无霉点。	GB 2730
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性状，大小基本均匀，无正常视力可见外来异物。	GB 2730

4.6 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	≤0.29	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，μg/kg	≤3.0	GB 5009.26

注：农药残留限量应符合GB2763的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令2023第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF1070规定执行。

5 检验规则

5.1 一般原则

5.1.1 所取样品应尽可能有代表性。

5.1.2 应抽取同一批次同一规格的产品。

5.1.3 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。

5.2 取样

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

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

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，由生产厂商检验部门，应按本标准进行逐批检验，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。

5.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 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。

5.4 判定规则

检验结果符合本标准要求的，则判定该批次产品为合格产品，有 1 项或 1 项以上不符合本标准检验技术指标的，则判定该批次产品为不合格产品。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品应预包装与标识符合 SB/T 10659 的规定。

6.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 使用复合包装材料应符合 GB 4806.13-2023 和有关标准规定的要求，其他包装材料必须符合相应国家标准和有关规定。

6.2 运输和贮存

运输和贮存应符合 GB 20799 规范要求。
