

ICS xx. xxx

B xx

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 843-2015
代替 NY/T 843—2009

绿色食品 畜禽肉制品

Green food — Meat products

(报批稿)

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 843-2009《绿色食品 肉及肉制品》。与NY/T 843-2009相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了标准名称以及标准适用范围；

——修改了规范性引用文件以及部分术语和定义；

——删除了畜肉产品、熏煮香肠火腿制品，增设了调制肉制品；

——修改了肉制品的部分污染物、食品添加剂和微生物指标，具体为：将肉制品中无机砷 ≤ 0.05 mg/kg修改为总砷 ≤ 0.5 mg/kg；增设了铬的限量指标 ≤ 1 mg/kg；增设了N-二甲基亚硝胺的限量指标 ≤ 3 μ g/kg；删除了铜、锌的限量；将腌腊肉制品中山梨酸及其钾盐 ≤ 75 mg/kg修改为不得检出（ < 1.2 mg/kg）；致病菌的种类修改为金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7；

——修改了部分检验方法，具体为：山梨酸、苯甲酸、糖精钠的检验方法修改为GB/T 23459；苯并[a]芘的检验方法修改为NY/T 1666；盐酸克伦特罗、沙丁胺醇和莱克多巴胺的检验方法修改为GB/T 22286；己烯雌酚的检验方法修改为GB/T 20766；氯霉素的检验方法修改为GB/T 20756；

——删除了鲜冻肉的运输贮存条件，增设了调制肉制品的运输贮存条件。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业部农产品质量监督检验测试中心（郑州）。

本标准主要起草人：钟红舰、刘进玺、董小海、周玲、张军锋、魏红、冯书惠、王会锋、蔡敏、赵光华、司敬沛、尚兵。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 843-2004；

——NY/T 843-2009。

绿色食品 畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了绿色食品畜禽肉制品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品畜禽肉制品（包括调制肉制品、腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、肉干制品及肉类罐头制品），不适用于畜肉、禽肉、辐照畜禽肉制品和可食用畜禽副产品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB/T 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157: H7/NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.26 食品中 N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 罐头厂卫生规范
- GB/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定
- GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定
- GB/T 9695.14 肉制品 淀粉含量测定

GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
GB 13100 肉类罐头卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧、喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 20766 牛猪肝肾和肌肉组织中玉米赤霉醇、玉米赤霉酮、己烯雌酚、己烷雌酚、双烯雌酚残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
GB/T 22286 动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法
GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 471 绿色食品 畜禽饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
NY/T 473 绿色食品 动物卫生准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1666 肉制品中苯并[a]芘的测定 高效液相色谱法
SN/T 1050 进出口油脂中抗氧化剂的测定 液相色谱法
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
农业部 781 号公告-4-2006 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
中华人民共和国农业部公告 第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

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

以畜禽肉为主要原料，添加或不添加辅料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

3.2

腌腊肉制品 cured meat products

以畜禽肉为原料，添加或不添加辅料，经腌制、晾晒（或不晾晒）、烘焙（或不烘焙）等工艺制成的调制肉制品。

3.3

熏烧焙烤肉制品 burnt or roasted meat products

以畜禽肉为原料，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。

3.4

肉类罐头制品 **canned meat**

以畜禽肉为原料，经选料、修整、烹调（或不经烹调）、灌装、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的食品。

4 产品分类

畜禽肉制品按主要加工工艺分为表 1 中六类。

表 1 畜禽肉制品分类

种类名称	分类名称	代表产品
调制肉制品	冷藏调制肉类	鱼香肉丝等菜肴式肉制品
	冷冻调制肉类	肉丸、肉卷、肉糕、肉排、肉串等
腌腊肉制品	咸肉类	腌咸肉、板鸭、酱封肉等
	腊肉类	腊猪肉、腊牛肉、腊羊肉、腊鸡、腊鸭、腊兔、腊乳猪等
	腊肠类	腊肠、风干肠、枣肠、南肠、香肚、发酵香肠等
	风干肉类	风干牛肉、风干羊肉、风干鸡等
酱卤肉制品	卤肉类	盐水鸭、嫩卤鸡、白煮羊头、肴肉等
	酱肉类	酱肘子、酱牛肉、酱鸭、扒鸡等
熏烧焙烤肉制品	熏烤肉类	熏肉、熏鸡、熏鸭等
	烧烤肉类	盐焗鸡、烤乳猪、叉烧肉等
	熟培根类	五花培根、通脊培根等
肉干制品	肉干	牛肉干、猪肉干、灯影牛肉等
	肉松	猪肉松、牛肉松、鸡肉松等
	肉脯	猪肉脯、牛肉脯、肉糜脯等
肉类罐头制品	肉类罐头	不包括内脏类的所有肉罐头

5 要求

5.1 原料及加工过程

5.1.1 畜禽养殖应符合 NY/T 471、NY/T 472 和 NY/T 473 的规定。原料应是健康畜禽，并有产地检疫合格标志。食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

5.1.2 畜禽屠宰和加工应符合 NY/T 473 和 GB 14881 的规定；熟肉制品加工应符合 GB 19303 的规定；罐头制品加工应符合 GB 8950 和 GB 13100 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 畜禽肉制品感官要求

项目	要 求			检验方法
	调制肉制品	腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、肉干制品	肉类罐头	
色泽	具有该产品应有的色泽			罐头制品：在自然光下，目视检查产品的外观、容器内壁、色泽、组织状态以及肉眼可见异物，闻气味，尝滋味。 其它肉制品：将样品置一洁净白色托盘中，在自然光下，目视检查外观、色泽、组织状态、杂质，用鼻嗅其气味，熟肉品尝其滋味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态			
滋味和气味	具有该品种应有的气味和滋味，无酸败等异味			
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质			
外观	裹浆或调料均匀分布	—	无泄漏、胖听现象存在；容器内外表面无锈蚀、内壁涂料完整。	

5.3 理化指标

5.3.1 调制肉制品

应符合表 3 的规定。

表 3 调制肉制品理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤10	GB/T 5009.44

5.3.2 腌腊肉制品

应符合表 4 的规定。

表 4 腌腊肉制品理化指标

项 目	指 标					检验方法	
	腊肠类		咸肉类	腊肉类	板鸭、咸鸭		风干肉类
	广式	中式					
水分，%	≤25		—	≤25	≤45	≤38	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），%	≤6		≤6	≤10	≤8	≤7	GB/T 12457
蛋白质，%	≥22		—				GB/T 9695.11
脂肪，%	≤35		—				GB/T 9695.7
总糖（以蔗糖计），%	≤20	≤22	—				GB/T 9695.31
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤0.50				≤2.50	—	GB/T 5009.37
酸价（以脂肪计）， mg KOH/g	≤4				≤1.6	—	GB/T 5009.37

5.3.3 肉干制品

应符合表 5 的规定。

表 5 肉干制品理化指标

项 目	指 标								检验方法	
	肉 松			肉 干			肉 脯			
	肉松	油酥肉松	肉粉松	牛肉干	猪肉干	肉糜干	肉脯	肉糜脯		
水分，%	≤20	≤6	≤18	≤20			≤19	≤20	GB 5009.3	
蛋白质，%	≥28	≥25	≥20	≥34	≥28	≥23	≥30	≥25	GB/T 9695.11	
脂肪，%	≤10	≤30	≤20	≤10	≤12	≤10	≤14	≤18	GB/T 9695.7	
总糖（以蔗糖计），%	≤30	≤35	≤35	≤35			≤38		GB/T 9695.31	
淀粉，%	—		≤30	—						GB/T 9695.14
食盐（以 NaCl 计），%	≤7			≤5						GB/T 12457

5.3.4 肉类罐头制品

应符合表 6 的规定。

表 6 肉罐头类理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以 NaCl 计）, %	≤2.5	GB/T 12457

5.4 污染物限量、兽药残留限量、食品添加剂限量

5.4.1 调制肉制品

污染物、兽药残留和食品添加剂限量应符合 GB 2762、中华人民共和国农业部公告（第 235 号）等食品安全国家标准及相关规定，同时符合表 7 的规定。

表 7 调制肉制品污染物、兽药残留限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.17
土霉素（terramycin）/金霉素（chlortetracycline）/四环素（tetracycline）（单个或复合物），ug/kg	≤100	GB/T 21317
强力霉素（doxycycline），ug/kg	≤100	GB/T 21317
己烯雌酚（diethylstilbestrol），μg/kg	不得检出（<1.0）	GB/T 20766
喹乙醇代谢物 ^a （MQCA），μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 20746
盐酸克伦特罗（clenbuterol），μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 22286
莱克多巴胺（ractopamine），μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 22286
沙丁胺醇（salbutamol），μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 22286
西马特罗（cimaterol），μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 22286
氯霉素（chloramphenicol），μg/kg	不得检出（<0.1）	GB/T 20756
氟苯尼考（florfenicol），mg/kg	≤0.1	GB/T 20756
呋喃唑酮代谢物（AOZ），μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
呋喃它酮代谢物（AMOZ），μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
呋喃妥因代谢物（AHD），μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
呋喃西林代谢物（SEM），μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部 781 号公告-4-2006

各兽药项目除采用表中所列检测方法外，如有其它国家标准、行业标准及公告的检测方法，且其检出限或定量限能满足要求时，在检测时可采用。

^a 喹乙醇代谢物仅适用于猪肉。

5.4.2 腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、肉干制品和肉类罐头制品

污染物、兽药残留和食品添加剂限量应符合 GB 2762、中华人民共和国农业部公告（第 235 号）等食品安全国家标准及相关规定，同时符合表 8 的规定。

表 8 腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、肉干制品及肉类罐头制品污染物、食品添加剂残留限量
单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）	≤ 0.1	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）	≤ 0.05	GB/T 5009.17
锡 ^a （以 Sn 计）	≤ 100	GB/T 5009.16
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	< 4	GB 5009.33

^a 锡仅适用于镀锡罐头。

5.5 微生物限量

5.5.1 调制肉制品

应符合表 9 的规定。

表 9 调制肉制品微生物限量

项 目	指 标		检验方法
	冷藏调制肉类	冷冻调制肉类	
菌落总数，CFU/g	$\leq 1 \times 10^6$	$\leq 3 \times 10^6$	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 3		GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	0/25g		GB 4789.10

5.5.2 腌腊肉制品

应符合表 10 的规定。

表 10 腌腊肉制品微生物限量

项 目	指 标					检验方法
	腊肠类	咸肉类	腊肉类	板鸭、咸鸭	风干肉类	
菌落总数，CFU/g	$\leq 5 \times 10^5$				$\leq 1 \times 10^4$ ^a	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 64				≤ 3 ^a	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	0/25g					GB 4789.10

^a 仅适用于风干肉类熟制品。

5.5.3 酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品

应符合表 11 的规定。

表 11 酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品微生物限量

项 目	指 标		检验方法
	酱卤肉制品	熏烧焙烤肉制品	
菌落总数，CFU/g	$\leq 8 \times 10^4$	$\leq 5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 15	≤ 9.4	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	0/25g		GB 4789.10

5.5.4 肉干制品

应符合表 12 的规定。

表 12 肉干制品微生物限量

项 目	指 标			检验方法
	肉 松	肉 干	肉 脯	
菌落总数，CFU/g	≤3×10 ⁴	≤1×10 ⁴		GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤3.6	≤3		GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	0/25g			GB 4789.10

5.5.5 肉类罐头制品

应符合表 13 的规定。

表 13 肉类罐头制品微生物要求

项 目	指 标	检验方法
商业无菌	商业无菌	GB 4789.26

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF 1070 执行。

6 检验则

申报绿色食品应按照国家标准中 5.2~5.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

应符合 GB 7718 规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按 GB/T 191 和 NY/T 658 规定执行。

8.2 运输和贮存

运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。冷藏类调制肉的贮存温度应控制在 0℃~4℃，冷冻类调制肉的贮存温度应控制在-18℃以下，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。运输冷藏类调制肉的车辆厢内温度应控制在 0℃~4℃，运输冷冻类调制肉的车辆厢内温度应控制在-10℃以下。

附录 A
(规范性附录)

绿色食品畜禽肉制品产品申报检验项目

A.1 表 A.1.1~1-A.1.4 规定了除 5.2~5.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A. 1. 1 依据食品安全国家标准绿色食品调制肉制品产品申报检验必检项目

序号	检验项目	限量值	检验方法
1	总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
2	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
3	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.123
4	N-二甲基亚硝胺, µg/kg	≤3.0	GB/T 5009.26
5	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	<4	GB 5009.33
6	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), mg/kg	不得检出(<1.8)	GB/T 23495
7	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), mg/kg	不得检出(<1.2)	GB/T 23495
8	糖精钠, mg/kg	不得检出(<3.0)	GB/T 23495
9	环己基氨基磺酸钠, g/kg	不得检出(<0.002)	GB/T 5009.97
10	沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
11	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
12	大肠埃希氏菌 O157:H7 ^a	0/25g	GB/T 4789.36
^a 大肠埃希氏菌 O157:H7 仅适用于牛肉制品			

表 A. 1. 2 依据食品安全国家标准绿色食品腌腊肉制品产品申报检验必检项目

序号	检验项目	限量值	检验方法
1	总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
2	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
3	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.123
4	N-二甲基亚硝胺, µg/kg	≤3.0	GB/T 5009.26
5	苯并[a]芘 ^a , µg/kg	≤5.0	NY/T 1666
6	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), mg/kg	不得检出(<1.8)	GB/T 23495
7	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), mg/kg	不得检出(<1.2)	GB/T 23495
8	糖精钠 ^b , mg/kg	不得检出(<3.0)	GB/T 23495
9	环己基氨基磺酸钠, g/kg	不得检出(<0.002)	GB/T 5009.97
10	丁基羟基茴香醚(BHA), mg/kg	≤200	SN/T 1050
11	二丁基羟基甲苯(BHT), mg/kg	≤200	SN/T 1050
12	特丁基对苯二酚(TBHQ), mg/kg	≤200	SN/T 1050
13	没食子酸丙酯(PG), mg/kg	≤100	SN/T 1050
14	沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
15	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
16	大肠埃希氏菌 O157:H7 ^c	0/25g	GB/T 4789.36
注: BHA、BHT、TBHQ 和 PG 测定值占各自限量值的比例之和不应超过 1。			
^a 苯并[a]芘仅适用于烟熏的腌腊肉制品。			
^b 糖精钠仅适用于腊肠类和腊肉类。			
^c 大肠埃希氏菌 O157:H7 仅适用于牛肉制品。			

表 A. 1. 3 依据食品安全国家标准绿色食品酱卤肉、熏烧焙烤肉制品、肉干制品产品申报检验必检项目

序号	检验项目	限量值	检验方法
1	总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
2	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
3	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.123
4	N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤3.0	GB/T 5009.26
5	苯并[a]芘 ^a ，μg/kg	≤5.0	NY/T 1666
6	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出（<1.8）	GB/T 23495
7	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	≤75	GB/T 23495
8	糖精钠，mg/kg	不得检出（<3.0）	GB/T 23495
9	环己基氨基磺酸钠，g/kg	不得检出（<0.002）	GB/T 5009.97
10	沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
11	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
12	大肠埃希氏菌 O157:H7 ^b	0/25g	GB/T 4789.36
^a 苯并[a]芘不适用于酱卤肉类。			
^b 大肠埃希氏菌 O157:H7 仅适用于牛肉制品。			

表 A. 1. 4 依据食品安全国家标准绿色食品肉罐头类产品申报检验必检项目

序号	检验项目	限量值	检验方法
1	总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
2	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
3	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.123
4	苯并[a]芘 ^a ，μg/kg	≤5.0	NY/T 1666
5	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出（<1.8）	GB/T 23495
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	≤75	GB/T 23495
7	糖精钠，mg/kg	不得检出（<3.0）	GB/T 23495
8	环己基氨基磺酸钠，g/kg	不得检出（<0.002）	GB/T 5009.97
^a 苯并[a]芘仅适用于烧烤和烟熏肉罐头。			