

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2782—2015

风干肉加工技术规范

Technical specification on processing of
air-dried meat

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。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、中国肉类食品综合研究中心、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、内蒙古蒙都羊业食品有限公司、云南东恒经贸集团有限公司、青海可可西里肉食品有限公司。

本标准主要起草人：张德权、王振宇、张春晖、乔晓玲、高远、陈丽、李欣、丁楷、康宁、孙宝忠、林祖松、许录、穆国锋。

风干肉加工技术规范

1 范围

本标准规定了风干肉加工的术语和定义、基本要求、加工技术要求、包装与标识要求、储存和运输要求。
本标准适用于风干肉加工的质量管理,不适用于干腌火腿、腊肉、腊肠加工的质量管理。

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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
GB 2710 鲜(冻)禽肉卫生标准
GB 2717 酱油卫生标准
GB 2721 食用盐卫生标准
GB 2726 熟肉制品卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
GB 12694 肉类加工厂卫生规范
GB 14881 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

风干肉 **air-dried meat**

鲜(冻)肉经修整和腌制后,置于通风良好的风干环境中,去除肉中的部分水分后,经熟制或不经熟制加工而成的肉制品,分为风干生肉和风干熟肉。

3.2

风干生肉 **air-dried uncooked meat**

不经熟制直接包装上市的风干肉制品,如板鸭、风鸡和风鹅等。

3.3

风干熟肉 air-dried cooked meat

经蒸煮、烘烤或油炸等熟制工艺加工而成的风干肉制品，如风干牛肉、风干羊肉等。

4 基本要求

- 4.1 风干肉加工企业应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。
- 4.2 原辅料要求
 - 4.2.1 原料肉应符合 GB 2707、GB 2710 的规定。
 - 4.2.2 酱油应符合 GB 2717 的规定。
 - 4.2.3 食盐应符合 GB 2721 的规定。
 - 4.2.4 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.3 加工过程中使用的容器、刀具、挂钩、风干架等工具应消毒后使用，避免交叉污染。

5 加工技术要求

5.1 工艺流程

工艺流程见图 1。

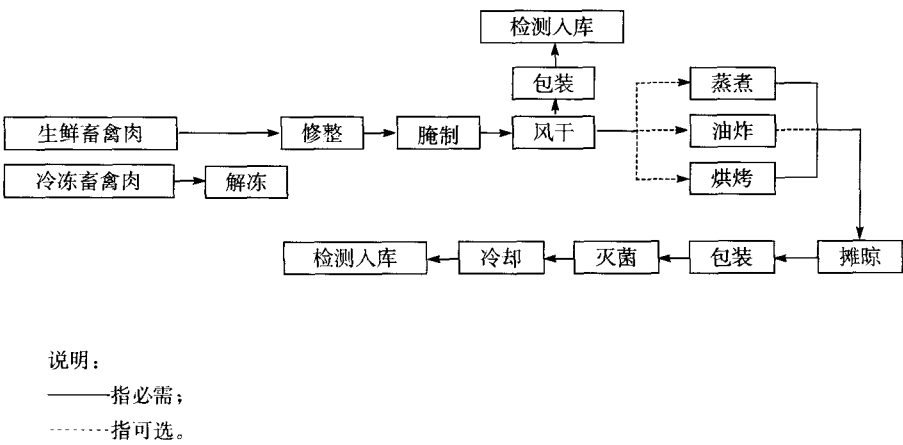


图 1 工艺流程

5.2 解冻

按生产要求将冷冻原料肉置于解冻间进行解冻，使冷冻原料肉的中心温度缓慢升到 2℃～4℃，且解冻后的原料肉应保持正常色泽、质构和系水能力；生鲜肉可直接进入修整工艺。

5.3 修整

按照产品和加工要求对原料肉进行修整，使之成条（片、块、粒）等所需形状或整胴体。

5.4 腌制

根据生产实际选择不同的腌制方式进行腌制，腌制环境温度应在 0℃～4℃，腌制后原料肉中盐分应分布均匀。

5.5 风干

- 5.5.1 风干室地面应保持干燥，无积水。
- 5.5.2 肉条宜通过挂钩挂在悬链上送至风干室风干。肉条应挂直、无滴水、不触地，肉条与肉条距离以 10 cm 为宜。

5.5.3 肉块(片、粒)宜置于风干架上送进风干室风干,摆放时应防止粘连和重叠。肉条、整胴体及其他形状的原料肉也可置于风干架上风干。

5.5.4 根据生产实际可选择不同的风干方式风干。

风干方式一:在温度 4℃~15℃、湿度 50%~80%、大于 1.0 m/s 的风速下风干 3 d 以上。

风干方式二:在温度 15℃~25℃、湿度 50%~80%、大于 1.0 m/s 的风速下风干 1 d~3 d。

风干方式三:在温度 35℃~40℃、湿度 50%~80%、大于 1.0 m/s 的风速下风干 18 h~24 h。

风干方式四:在温度 40℃、湿度 60%~70%、大于 1.0 m/s 的风速下风干 8 h 后,再在温度 60℃~70℃、湿度 40%~50%、大于 1 m/s 的风速下风干 4 h。

5.5.5 随时检查原料肉的风干程度,风干结束时原料肉应失重 30% 以上,水分含量应低于 60%,且其外表颜色为暗红色,手捏干燥微硬。

5.5.6 风干之后不同尺寸的原料肉应进行二次修整,使形状、大小一致。

5.6 熟制

5.6.1 风干后的原料肉可经过蒸煮(或烘烤或油炸)等单一方式进行熟制,或采用几种方式进行联合熟制;也可不经熟制直接包装为成品。

5.6.2 蒸煮。风干好的原料肉整齐地平铺在蒸煮盘中,置于蒸煮箱中在 80℃~85℃ 下蒸煮 30 min~50 min,使肉的中心温度达到 75℃ 后维持 3 min 以上。

5.6.3 烘烤。风干好的原料肉在 180℃~220℃ 下烘烤 3 min~5 min,使肉的中心温度达到 75℃ 后维持 1 min 以上。

5.6.4 油炸。经蒸煮或不蒸煮、烘烤或不烘烤的风干肉,在不高于 200℃ 下油炸 2 min~5 min,使肉的中心温度达到 75℃ 后维持 30 s 以上。

5.7 摊晾

经蒸煮(或烘烤或油炸)后的风干肉应摊晾至中心温度低于 25℃。

5.8 装袋

摊晾后的风干肉应尽快装袋、包装、封口,每袋应大小一致、均匀。

5.9 灭菌

常温流通的风干肉宜采用以下方式进行灭菌处理。

灭菌方式一:灭菌温度为 95℃,灭菌时间 40 min 以上;

灭菌方式二:灭菌温度 121℃,灭菌时间 30 min 以上。

5.10 冷却

杀菌后的风干肉应迅速用流水冷却或冷风干燥机冷却,30 min 内将产品中心温度冷却到 20℃ 以下,吹干风干肉包装表面水滴和杂物。

5.11 检测

生产企业应建立检测部门,负责监督、指导本企业风干肉生产的卫生操作和产品的质量检测、检验。生产车间、班组应配备质量检验人员,加强生产各环节的质量检验。每批产品检验合格后附产品检验合格证,检测记录留档 1 年备查。

5.12 入库

对检测合格的产品进行外包装、入库。产品卫生应符合 GB 2726 的要求。

6 包装与标识要求

6.1 包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求;外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 风干肉的包装材料应符合 GB 9681、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 6543 的规定。

7 储存

- 7.1 风干生肉宜冷藏储存,温度宜为 0℃~10℃,冷藏储存期不超过 6 个月。
- 7.2 风干肉应储存于清洁、干燥、通风、阴凉并有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中;不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混放混存。
- 7.3 不同品种、批次、规格的风干肉应分开码放,码放应稳固、整齐、适量;货垛离墙、离地 20 cm 以上,并满足“先进先出”原则。

8 运输

- 8.1 风干生肉宜冷链运输,温度宜为 0℃~10℃,运输过程中做好温度控制。
 - 8.2 运输设备每次用毕应进行清洗消毒,做好消毒记录,保持清洁卫生。清洗消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。
 - 8.3 运输时,应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥、无异味;装卸时应轻装轻卸。
-