



国家中等职业教育改革发展示范学校建设计划资助项目

畜肉产品加工技术

民族风味

王林兰 吴志红◎主编

CHUROU CHANPIN JIAGONG JISHU



黄河出版传媒集团
宁夏人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

畜肉产品加工技术·民族风味 / 王林兰, 吴志红主编.
—银川: 宁夏人民出版社, 2014.5
ISBN 978-7-227-05784-0

I. ①畜… II. ①王… ②吴… III. ①畜产品—肉制品
—食品加工—教材 IV. ①TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 126355 号

畜肉产品加工技术·民族风味

王林兰 吴志红 主编

责任编辑 刘建昌

封面设计 玖 月

责任印制 李宗妮

黄河出版传媒集团
宁夏人民出版社 出版发行

地 址 银川市北京东路 139 号出版大厦 (750001)

网 址 <http://www.yrpubm.com>

网上书店 <http://www.hh-book.com>

电子信箱 renminshe@yrpubm.com

邮购电话 0951-5052104

经 销 全国新华书店

印刷装订 宁夏精捷彩色印务有限公司

印刷委托书号 (宁)0015103

开 本 787 mm×1092 mm 1/16
印 张 16.5
字 数 322 千字
印 数 2000 册
版 次 2014 年 6 月第 1 版
印 次 2014 年 6 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-227-05784-0/TS·8

定 价 21.50 元(共两册)

版权所有 侵权必究

前 言

2012年6月,宁夏农业学校获教育部、财政部、人社部三部委批复立项建设国家中等职业教育改革发展示范学校。两年来,作为宁夏回族自治区级中等农业职业学校,学校紧紧把握机遇,秉承、光大“尚农、诚朴、强技”的校训和“德育为本学做人,技能为用会做事”的育人理念,全校上下凝心聚力,以农业职业人之执着、诚朴的精神,凝练办学特色,在政、行、企的大力支持下,在两年的建设期内顺利完成各项建设任务,取得了丰硕成果,极大地提升了学校的办学实力和水平。

这套校本教材和实训指导的出版,既是学校示范校人才培养模式和课程体系改革的成果之一,又是学校多年来对农业职业技能人才培养和课程体系改革实践的承载与积淀,也是校企在专业与需求、课程与职业标准、教学与生产“三对接”实践的体现。

成果付梓之日,适逢十八届三中全会以来国家部署加快发展现代职业教育和《自治区党委、人民政府关于加快发展现代职业教育的意见》的出台之时。职业教育的改革发展迎来新的机遇,这对我们培养现代农业职业技能人才的使命和责任提出了新要求,赋予了新内涵。

本套书为自治区级中等农业职业学校改革发展成果,创新探索因素固存,错误疏漏之处难免,敬请读者批评指正,以促提升。

编委会

2014年3月

目 录

项目一 清真食品认知与认证	1
任务 1 清真食品认知	1
任务 2 清真食品认证	4
任务 3 宁夏的清真牛羊肉产业	24
项目二 肉的基础知识	28
任务 1 肉的组织成分	28
任务 2 清真肉制品的原料及性质	34
项目三 牛羊鸡的屠宰及分割	41
任务 1 牛羊宰前检疫和管理	41
任务 2 清真牛羊鸡的屠宰工艺	44
任务 3 宰后检验	48
任务 4 胴体分割及分割肉加工	50
任务 5 肉的成熟与腐败	54
项目四 清真原料肉的贮藏与保鲜	60
任务 1 冷却贮藏与保鲜	60
任务 2 冻结贮藏与解冻	68
任务 3 气调贮藏保鲜	74
项目五 清真肉品加工中常用辅料	78
任务 1 肉品加工中的调味料	78
任务 2 肉制品中的添加剂	81
任务 3 肉制品中的香辛料	100
项目六 清真西式肉制品	112
任务 1 概述	113
任务 2 包装材料	113



任务 3 清真西式肉制品加工机械	117
任务 4 清真西式灌肠的加工	124
任务 5 清真西式火腿	138
项目七 清真酱卤制品	151
任务 1 概述	151
任务 2 清真酱卤制品的生产方法	160
任务 3 酱卤制品的质量探讨	168
项目八 清真干肉制品加工	171
任务 1 干制的基本原理和方法	171
任务 2 干肉制品的质量控制	175
任务 3 清真干肉制品加工	177
项目九 清真油炸肉制品	192
任务 1 概述	192
任务 2 清真油炸肉制品的加工方法	200
任务 3 提高清真油炸肉制品质量的措施	209
项目十 清真熏烧烤肉制品的加工	212
任务 1 清真熏烧烤肉制品概述	212
任务 2 清真熏烧烤肉制品加工	221
项目十一 清真肉类罐头	231
任务 1 概述	231
任务 2 清真肉类罐头的一般加工工艺	234
任务 3 清真肉类罐头杀菌工艺的确定	241
任务 4 清真肉类罐头的生产	246



项目一 清真食品认知与认证

学习目标

知识目标

- ◎ 熟悉清真食品的由来；
- ◎ 掌握清真食品的概念；
- ◎ 熟悉清真食品的饮食禁忌；
- ◎ 了解中国清真饮食的特点；
- ◎ 熟悉清真食品认证的意义；
- ◎ 了解清真食品认证的国际机构；
- ◎ 了解中国宁夏清真食品认证通则的内容；
- ◎ 了解宁夏发展牛羊肉产业的意义；
- ◎ 了解影响宁夏发展牛羊肉产业的因素及改进措施。

能力目标

- ◎ 能说出什么是清真食品及在国际上的表达方法；
- ◎ 能说出清真食品的饮食禁忌；
- ◎ 能说出清真的屠宰要求；
- ◎ 能说出 5 家全球 halal 认证机构；
- ◎ 能说出在宁夏发展清真食品的优势。

学习任务

- ◎ 任务 1 清真食品认知
- ◎ 任务 2 清真食品认证
- ◎ 任务 3 宁夏的清真牛羊肉产业

任务 1 清真食品认知

一、伊斯兰、穆斯林、清真的概念

“伊斯兰”的意思是和平、顺从。以它为教名，主要取“顺从”之意，即顺从所信仰的独一真主的意志。伊斯兰教是世界三大宗教之一，全世界信仰伊斯兰教的人分布





在近二百个国家和地区，信仰人数达16亿。公元610年，先知穆罕默德在阿拉伯半岛开始宣传伊斯兰教。在先知穆罕默德在世的短短数十年时间，伊斯兰教便发展成为地跨欧、亚、非三大洲的世界性宗教。

信仰伊斯兰教的人被称为“穆斯林”或“穆民”。穆斯林是阿拉伯语“穆斯力目”的音译，原意是“和平者”、“顺从者”；穆民是阿拉伯语“穆俄米奴”的音译，原意是“信仰者”、“归信者”、“信士”。其含义分别是顺从真主的人、信仰真主的人。“穆斯林”和“穆民”源于不同的阿拉伯文词根，是两个词。“穆民”不是“穆斯林”的简称，但这两个词意义基本相同，用法没有大的区别。

“穆斯林”或“穆民”不只是一个名称，不是说父母是穆斯林，他就是穆斯林。也不是说不吃猪肉，不喝酒就是穆斯林。“穆斯林”和“穆民”是信仰者的称谓，只有具备“伊玛尼”（信仰）的人，才能称为“穆斯林”或“穆民”。穆斯林不分国界、肤色。全世界所有的人，无论他们是白人，还是黑人，无论他们居住在东方，还是西方，只要他们信仰伊斯兰教，他们就是有“伊玛尼”的人，他们就被称为穆斯林。

阿拉伯语中没有“清真”一词，它来自古代汉语。中国人能看懂并理解，但在国际上，特别是在伊斯兰世界国家，穆斯林看不懂，若把清真、حلال、halal，中文、阿文、英文字母组合书写表达，国内外穆斯林一看都会明白其含义本质。作为一个中文词汇，清真与阿拉伯语حلال词义的范围有所不同，清真仅针对符合伊斯兰教教法的饮食而言的，与其他如衣、住、行、思想无关。清真一词指，清则净，真则不杂，净而不杂就是“清真”，是一个普通词汇，宋元时期开始用于伊斯兰教，到明清时期，这一用法和概念已经得到系统阐述和普遍接受。“清真”二字成为伊斯兰教在中国的代名词。一般而言，现代清真一词多用于描述伊斯兰教、清真寺和清真饮食。

二、清真食品概念

清真食品就是严格按照伊斯兰教的饮食禁忌所做的食品。除了《古兰经》中禁止的或有可靠而明确的圣训禁止的事物，其他的事物都是允许人们享用的。《古兰经》以“佳美”和“洁净”作为可食食物的标准，除《古兰经》中明确禁止的五类（“猪、血液、酒、自死物、诵非安拉之名宰杀的动物”）外，在其基础上圣训又做了进一步的阐述，以后的教法学家也在这两项的基础上又延伸性地做了些规定，自此构成了各族穆斯林的清真饮食戒律。对于穆斯林来说，对这些明文规定的禁忌是应当严格恪守的。

三、清真饮食禁忌

①自死物。在自然情况下死亡的动物，有这样几个原因：病死、老死、中毒而死、摔死或因其他事故和灾害而死，在这几种情况下死亡的动物，不是肉质败坏，就是有



毒或大量细菌，吃了后难免对人体有害。再者，人的天性是厌恶死物的，它与污秽联系在一起，与人的尊严格格不入。不过，在所有的自死物中，鱼是例外。

②血液。《古兰经》禁食血液的原因是：动物的血液乃是“嗜欲之性”，也是污秽的物质，所以不可食用。血液是指从动物血管里流出的，而不是肌肉中所含的血。《古兰经》称之为“外溢的血”。

大量科学文献证实，血或血液制品易携带并传播多种病原体，主要包括 HBV（乙肝）、HDV（丁肝）、HCV（丙肝）、艾滋病、成人 T 淋巴细胞白血病。我国的第一例 AIDS（艾滋病）就是由于使用血液制品导致的。随着检测技术的提高，人们发现血液传染性疾病正在增多，尤其是通过动物源性传播的疾病，如 SARS、口蹄疫等。

③猪肉。过去的伊斯兰学者都对禁食猪肉的原因从不同角度给予过解释。禁食猪，认为猪不洁、不可食。《古兰经》中针对禁食猪肉的原因时说：“因为它们确是不洁。”这里的“不洁”不光是指不卫生，更重要的是指宗教意义上的不纯洁。

④其他禁食之物。穆斯林除了禁食猪肉以外，还有一些动物也在禁食之列，禁食的动物主要有：鹰、虎、狼、狗、狮、熊、象、猫、驴、骡、龟、蛇、蟹、鳖、青蛙等，这些动物都是：暴目者、锯牙者、环喙者、钩爪者、杀生鸟者、恶者、暴者、贪者、吝者、性贼者、污浊者、秽食者、异形者、似人者等。

⑤诵非真主之名而宰的动物。伊斯兰教认为真主是万物的创造者，是生命的赋予者和终结者。因此要求穆斯林在宰牛、羊、鸡等可食动物时念诵“以真主之名”，结束该动物的生命是以真主的名义进行的，是合法的。否则即便是可食的动物，如果是非穆斯林宰的，也不清真，故不能食用。从纯营养角度来看肯定区别不大。但是，若换个角度看，这也是对《古兰经》中禁食动物要求的一种监督执行过程。其重大意义和作用，不亚于当今食品安全法和定点屠宰条令。

⑥禁止饮酒。源于《古兰经》“筵席”章：“饮酒是一种秽行，是一种恶魔行为，要远离。”也禁止饮用一切与酒有关的致醉物品。凡对人的精神、意志、道德以及身体有伤害性与摧残性的饮料，也要求不予饮用。

⑦禁吸香烟。源于圣训。穆罕默德说：“凡是醉人的，都是禁止的。”吸烟一旦成瘾，便会使人精神、身体麻醉，是恶魔的行为，穆圣又说：“不自我损害，也不要损害别人，在虔诚的穆斯林家中，即使贵宾来访，主人不仅不以香烟招待，也不允许来客在屋内吸烟。

应当注意的是，“清真”是一种生活准则，是一种文明，是一种文化，是一种生活制度。安拉启示说：“除了为势所迫外，你们所当戒除的，安拉已为你们阐明了，凡为势所迫，非出自愿，且不过分的人，虽吃禁物，毫无罪过。因安拉确是至赦的，确是至慈的。”



四、清真食品材料大致分类

禽类：吃谷物、有嗓子、似鸡嘴的可以吃。如鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽、麻雀、大雁等。似鹰嘴、食肉的则不能吃，如老鹰、枭、秃鹫、乌鸦、喜鹊、啄木鸟等。

兽类：反刍（倒嚼）、有四蹄、蹄分两半、性情驯善的可食，如牛、羊、骆驼、鹿等。反之则不可以，如猪、狗、猫、虎、豹、狼、狮、鼠、蛇、驴、马、骡、狗及猴、熊、象等。

鱼类：腹下有鳍，身上有鳞，脊上有刺，有头尾的，如鲤鱼、鲢鱼、鲫鱼、草鱼、黄花鱼、带鱼等可以食用。不能食用的有鲸鱼、鲨鱼、青蛙、乌龟、海豚、海豹、海狗、海狮等，还有“像鱼不是鱼、叫鱼不是鱼”的也在禁忌之列，如泥鳅、甲鱼等。

其他：另外，不少回族人还有不食用家兔（野兔则可以）的传统。可食用动物如牛羊等身上的内外生殖器、睾丸、血液、鼻须、耳朵、胰子（淋巴结）、脑、膀胱等部位不可食用。因为这些部位和物质往往是各种病菌高发滋生地，藏污纳垢的所在。所以卖牛羊肉的回族人需把牛肉、羊肉收拾干净，规置利索。肉棘、胰子、污血管、淤血块、散脏毛等各种污物，都应该给去掉，特别是绞馅尤其要洗净弄清洁。

除鱼类之外的动物须诵真主之名屠宰（回族说“宰”，忌说“杀”），自死的动物不可食用。至于具体的分类，因不同教法学家的解释不同而有所差别，但《古兰经》的依据是绝对的，圣训的依据是极度重要的，其他学者的意见是供参考的。

五、中国清真饮食的特点

中国的清真饮食不但承继了中国传统饮食的特色，而且在遵从《古兰经》和圣训的相关规定下，又独创了其清真特色。

我国清代回族学者刘智在他的《天方至圣实录》中指出：“六畜中可以驱使而不可食者三，马、骡、驴也；可以驱使而复可以食者二，驼与牛也；只可供食不可驱使者，羊也。”鱼类中，头有鳃、身有鳞、脊有刺、腹有翅、口无齿、形美而性善的鱼类可食。穆斯林只能食断喉禽、畜之肉，宰牲时必须先念诵真主名，即：“以真主之名，真主至大！”然后切断畜禽的食管、血管、气管，待控净血液之后方可剥皮或拔毛收拾。至于鱼类，从水中捞出后，即视为已被合法屠宰，可直接刮鳞、破肚、清洗、烹饪。

任务2 清真食品认证

清真食品和用品在世界范围内带动着经济的增长。数据显示，全球清真食品的年贸易额已经超过2万亿美元。据预测，平均年增长幅度在20%以上。全世界穆斯林人



口超过 15 亿，沙特阿拉伯和巴林 100% 的人口都是穆斯林，其次是土耳其，穆斯林占 99%，穆斯林人口最多的国家是印度尼西亚，2.3 亿人口中穆斯林占 88% 以上，巴基斯坦 1.5 亿人口中穆斯林占 97%；孟加拉国 1.4 亿人口中穆斯林占 83%，我国有回、维吾尔、哈萨克、保安、东乡、乌孜别克、塔塔尔、塔吉克、柯尔克孜、撒拉族 10 个信仰伊斯兰教的少数民族 2000 多万，多数聚居在宁夏、新疆、甘肃、青海、云南等省。

所有用于生产 halal（“halal”在阿拉伯语中的意思为“合法、被允许的”）食品的原料都必须经 halal 认证。产品原料必须在高清洁和卫生标准下加工、生产和包装。

如果产品与任何非 halal 物质污染或交叉污染的话，就绝对不能使用于 halal 食品的生产过程中。

全世界有超过 14 亿的穆斯林由于宗教原因必须每天食用 halal 食品，而那些并不信奉伊斯兰教的人选择 halal 食品则是因为它的卫生、纯净和健康，所以说世界上每四个消费者当中就有一个 halal 食品的消费者。

在北美洲，有超过八百万的穆斯林，对于穆斯林来说，只要吃的食物就必须是 halal。

在主要的伊斯兰国家中进口食品必须要经过 halal 认证。在其他一些国家，也要求 halal 认证以满足穆斯林消费者的需求。

一、清真食品国际认证

（一）历史回顾

随着进出口贸易日益频繁，清真认证开始走入日常生活。清真认证，就是由经授权的独立的第三方（非供方，也非需方；非生产者，也非消费者）权威机构，根据《古兰经》和圣训等相关规则，对厂家的产品或生产体系进行认证与监督，并就通过与否签发检测报告与证书的过程，取得清真认证也就说明产品质量和安全符合了清真标准。

在 20 世纪 70 年代后期或 80 年代初才开始清真认证。含肉类或动物器官的食品或快餐都需要被认证。由于市场有清真认证的需求，在美国、欧洲、澳大利亚、新西兰、中国等地出现了一些认证机构。在 20 世纪 90 年代和 21 世纪初期，清真认证机构的数量已增加了一倍，这是由于清真认证的需求旺盛，特别是在中国、美国、欧洲、澳大利亚和新西兰等出口食品到伊斯兰地区的国家或地区。

（二）认证机构

据不完全统计，全球 halal 机构至少有好几百家，但有影响力的 halal 机构也就是十几家至几十家。最有影响力的 halal 机构如下：

①马来西亚——JAKIM-halal 认证机构：马来西亚伊斯兰教发展署（JAKIM）是一家政府机构，作为马来西亚清真产业的领头羊，深受本国和国际市场的欢迎与认可。在马来西亚政府的直接领导与管理之下，认证业务已从本国走向国际市场，权威性和知名度将不断提高，成为全球所有 halal 认证机构中认可度最高，影响力最大的机构。



马来西亚，作为东盟一个极具代表性的伊斯兰国家，在全球推广清真食品方面，一直扮演着领先的角色，同时马来西亚的清真食品市场也很广阔。有一项数据表明：马来西亚牛肉的自给率仅为 17%。马来西亚不仅每年需要大量进口牛肉，而且还需进口活牛用于品种改良和屠宰。

②印度尼西亚——MUI-halal 认证机构：印度尼西亚乌拉玛委员会（Majelis Ulama Indonesia）是专门对食品、药品和化妆品等进行认证的印尼官方 halal 认证机构，拥有 60 多位审查员和各领域的专家，是全球最权威、最专业的国际 halal 认证机构之一。

③新加坡——MUIS-halal 认证机构：新加坡伊斯兰宗教理事会（Majlis Ugama Islam Singapura）是专门负责处理穆斯林事务的新加坡官方最高伊斯兰权威机构，全球经过 MUIS 认证的企业和单位已超过 2000 多家，是全球最著名、最专业的国际 halal 认证机构之一。

④美国——IFANCA-halal 认证机构：美国伊斯兰食品和营养协会（The Islamic Food and Nutrition Council of America）是一家致力于推广清真食品的非盈利性伊斯兰机构，是全球最大、最权威、最专业从事 halal 认证的机构之一，全球已有 2200 多家公司获得 IFANCA-halal 证书。

⑤美国——HFCI-halal 认证机构：国际清真食品理事会（Halal Food Council International）是美国多家国际 halal 认证运营机构之一，也是全球著名的伊斯兰 halal 认证机构之一。

⑥菲律宾——IDCP-halal 认证机构：菲律宾伊斯兰宣教理事会（Islamic Da'wah Council of the Philipines）是由 95 个全国性的穆斯林机构组成，该机构是菲律宾最权威、最正规的 halal 认证机构。IDCP 已加入 WHC，该机构主席 Mr. Atty Abdul Rahman Linzag 担任 WHC 的秘书长。

⑦美国——AHF-halal 认证机构：美国清真基金会（American Halal Foundation）隶属于北美伊斯兰社团（ISNA）下属机构，是一家在美国最为知名的伊斯兰 halal 认证机构，现由博学多识的学者、营养学家和清真教育的领导人——穆罕默德·马兹哈尔·胡赛尼负责。

⑧澳大利亚——HCAI-halal 认证机构：国际清真认证管理局（Halal Certification Authority International）是一个非营利性的致力于促进 halal 食品的伊斯兰机构，HCAI 在全球认证了 1000 多家公司，几乎世界各国都有 HCAI 认证的产品。

（三）认证范围

Halal 认证是针对企业的产品进行，而不是针对企业进行。能够被 halal 认证的产品大致可分为两大类。

①非肉类产品：是指与肉类无任何关系的食品原料、食品配料、各种添加剂、化妆品、药品，乃至包装物等可食与可用的产品均可以被 halal 认证，如：淀粉、食盐、

咖啡、茶叶、面食品、饮料、糖果、菌类、蔬菜、由植物或微生物所制取的抽提物、香料、调味品、着色剂、防腐剂、食用色素、非肉类制取的药品，以及塑料、泡沫包装物、化工材料等。

②肉类产品：清真屠宰厂所屠宰的畜禽，如牛羊鸡鸭鹅等；清真肉类的加工产品，如方便面、肉丸子、牛羊肠等；清真肉类所制取的产品，如明胶、干酪、乳化剂、乳糖、酶、药品等。

而不能被 halal 认证的产品有：腐肉、屠宰之前已死的动物、未按照伊斯兰法屠宰的清真动物、血液、猪肉、狗肉、两栖动物（青蛙、鳄鱼）、肉食类的动物和鸟（老虎、狮子、鹭）、害虫（老鼠、蝎子）、伊斯兰所禁止杀死的动物（蜜蜂、啄木鸟）、各种有毒和有害的水生动物和植物、含超量酒精的饮料、各种形式的醉人和有危害的饮料、从非清真肉类制取的各种添加剂等。

（四）认证益处、需求

1. Halal 认证是消费者的需求

无论是饮食还是消费，每一个穆斯林都必须遵守 halal 和 haram（非清真）的具体规则。如果食用了 haram 食物，则被认为是触犯了伊斯兰教法规。同时，生活在伊斯兰国家的非穆斯林也食用 halal 产品。因此，申请 halal 并不会流失非穆斯林客户群，反而绝对可以增加穆斯林客户的数量。

2. Halal 认证是国家的需求

在大部分伊斯兰国家，进口产品是被强制要求拥有 halal 认证的。如马来西亚、印度尼西亚、沙特等国家，产品在进关的时候都需要必要的资料证明其产品是清真的，方可进关。有关这方面的资料可查询这些国家关于贸易制度的规定和要求。同时，有相当数量的穆斯林作为少数民族生活在非伊斯兰国家，如美国、加拿大等国家的穆斯林，部分采购商也要求企业提供 halal 证书，以便当地消费群体能够食用到 halal 产品。显然，拥有 halal 认证的产品更能得到居住在这些国家的穆斯林的认可与偏爱。在迅速增长的国际产品工业和贸易中，清真产品已显得越来越重要。如果企业有了国际 halal 认证，就能够顺利进入 halal 市场，有助于产品在国外 halal 市场的进一步推广和发展。如果没有获得 halal 认证，就无法进入这块市场，无疑也就被限制了这方面市场发展的机遇。

3. Halal 认证是有效的市场工具

随着清真产业的进一步发展，逐步面向国际市场，除了约 15 亿穆斯林因宗教原因食用 halal 食品外。而不信奉伊斯兰教的人认为 halal 认证过的产品是卫生、安全、纯净和健康的，就此而选择了 halal 产品。因此，只要企业申请 halal 认证，并获得 halal 证书，将大大帮助企业开辟更广阔的市场，获取更高的报酬。

4. Halal 标识（LOGO）独显自身优势

任何一个企业不得随意在自己的产品上标有 halal 标识，除非在某部门或机构的认



证和允许之下，方可使用 halal 的 LOGO。穆斯林消费者认为有标识的产品是在第三方机构监督之下生产，产品是能够保证安全、卫生且是清真的。从而促使具有清真 LOGO 的产品销量不断提升，必将在 halal 市场中占有一席之地。

5. Halal 产品更加符合健康要求

Halal（清真）产品以饮食惟良、必慎必择、严格卫生、讲究营养和注重保健而自成体系，是世界饮食文化宝库中的瑰宝，之所以 halal（清真）产品能够得到越来越多人的青睐，最为重要的在于清洁与健康。随着社会的发展，人们健康观念的改变，越来越多的人开始认识和了解穆斯林的饮食文化，从认知、接受到效法。因此，清真食品是大众的、高质量的、清洁的食品。

6. Halal 产品是企业诚信的一个标尺

当企业取得认证后，是否像其承诺的一样按照要求去完成，因为在生产的过程中，由于 halal（清真）产品的特殊性，生产的成本可能会提高，企业是否会因考虑节约成本，而采取弄虚作假的手段欺骗消费者，特别是穆斯林群体。halal（清真）产业也是检验一个企业诚信的标尺。

二、清真食品认证工作

（一）什么是 halal 认证

1. Halal 认证

Halal 认证，是穆斯林检察官依据伊斯兰教教义，遵循 halal 饮食法规而进行的一种宗教食品认证。包括从原料开始，生产加工和制作出来的 halal 食品，并对认证合格的 halal 食品颁发清真证书。关于 halal 制品和应用，下列产品可以视为 halal 的：

- ①乳（或羊乳、骆驼乳）。
- ②蜂蜜。
- ③鱼类。
- ④植物类（非醉人的）。
- ⑤新鲜或冷冻的蔬菜。
- ⑥新鲜水果及其干果。
- ⑦豆类及花生、腰果、榛子、胡桃等坚果类。
- ⑧谷物类，如小麦、稻米、黑麦、燕麦等。

⑨牛、羊、鹿、驼鹿、鸡、鸭等动物也是 halal 的，但是必须使用符合伊斯兰教法的屠宰方式才能食用（或其他应用）。屠宰过程如下：屠宰者必须是穆斯林（或其他有经人如犹太教徒、基督教徒），将待屠宰的动物置于地上（很小的动物可以手持），用锋利的刀子同时切断三条主要血管（但是不能切断整个脖子），屠宰者须同时念诵安拉的尊名或其他带安拉尊名的赞词。



2. 清真认证相关注意事项与探讨

在穆斯林日常饮食文化中，人们对穆斯林饮食文化的误解是：认为他们只是不吃猪肉，其他没有什么不同。尽管很多事情明显是清真的或非清真的，但有些事情是不清晰的，当我们有了更多的可分辨信息之后，才能确定它们是否清真。

(1) 通过电击屠宰的牲畜是否清真

当今屠宰采用了现代化屠宰加工生产线，通过电击屠宰的牲畜可以吃吗？伊斯兰世界联盟属下的伊斯兰教法学家协会于1987年10月17~21日在麦加举行的第10届会议上，对电击屠宰食用动物的问题进行了讨论和交换意见，会议通过了以下决议。

第一，食用动物被电流电击，然后在它还活着的时候完成其屠宰，那么，这样的屠宰是合法的。

第二，在屠宰以前，动物因电流电击而死了，那么它就是死物，吃它是非法。

第三，在屠宰前，用高压电流电击动物是对动物的折磨。伊斯兰对此是禁止的，伊斯兰对动物是怜悯的。

(2) 酿造酒精：halal 认证的禁忌原料

某国在近年的一次验厂中，MUIS 检察官在检验国内某家食品级企业的过程中，核实了工厂在生产产品过程中加入大量酒精用作溶剂，而且全部为酿造酒精。虽然成品中酒精已处理挥发，几乎不含有酒精成分，但由于生产过程中，投入了大量酿造酒精，最终还是没有通过认证。

Halal 认证体系对酒精的要求非常严格，几乎所有的机构在酿造酒精属于非 halal 这一点上是完全一致的。

(3) 食品中含有不符合清真的成分是否可用

明胶清真吗？

明胶是一种从脊椎动物（如猪、牛和鱼）的胶原质中通过水解作用获得的蛋白质产品。当今，所使用的主要原料是猪皮、牛骨头和牛皮。当然，猪皮是最常见的来源。

如果在标签上有明胶字样出现，但没有注明来源，一般是来源于猪皮和牛骨头，这必须要避免购买。清真认证的明胶是由鱼骨和清真屠宰的牛骨制成的。

(4) 卵磷脂是否清真

卵磷脂是一种乳化剂，可以在植物如大豆、鸡蛋黄和其他动物来源中找到。如果卵磷脂来自于植物、鸡蛋黄或按照伊斯兰方式屠宰的清真动物，那它是清真的；否则就是非清真的。美国生产的大部分卵磷脂目前来自于大豆，但也有可能来自于动物，除非成分标签上注明是大豆卵磷脂。

(5) 单双甘油酯是清真的吗

单双甘油酯是用作乳化剂的脂肪物质，单双甘油酯来自于动物或蔬菜。当来自于蔬菜时，它是清真的；当来自于动物时，它是有疑问的。如果它们是清真的话，就需



要进一步可靠的信息来确定。清真消费者应该避免购买含单双甘油酯的产品，除非标签上注明是100%的蔬菜单双甘油酯。

(6) 食品添加剂的清真性质

在制作“清真”食品使用添加剂时，要关注食品添加剂成分来源。

(7) 关于清真食品原料

世界穆斯林人口最多的国家——印度尼西亚伊斯兰教法学者委员会对以下原料做了定义。

①猪肉。猪和其附产物（包括脂肪、脂肪酸、毛发、羽毛、骨头、酶等）被认为是非清真的，猪肉的任何加工都是禁止的。

②人体部分。所有来自人体之原料是非清真的（例如人头发中的半胱氨酸胺）。

③酒精。任何使人兴奋的产品皆被列为酒精类，任何含有至少1%乙醇的饮料都被列为酒精类，被列为酒精类的饮料是非清真和不纯的，发酵过程中制得的含少于1%乙醇的饮料不被列为酒精类。

3. 清真屠宰要求

清真屠宰和非清真屠宰要完全地隔离。

屠宰必须由理智健全且熟悉伊斯兰屠宰基本要求和条件的穆斯林来执行；屠宰必须要有举意且屠宰者确知自己的行为；屠宰的目的只为真主，而非其他；被屠宰的动物必须是符合清真要求的动物；被屠宰的动物在屠宰之时应是活着的或被认为是活着的；被屠宰的动物必须是健康的并由主管当局认可；在屠宰之前，必须诵念“奉普慈特慈的真主之名”；屠宰生产线、工具和器皿必须是清真屠宰专用；屠宰用的刀子和刀口必须是锋利的；屠宰必须一次性完成，只要刀子或刀口在屠宰过程中没有离开动物，这样的屠宰方式是允许的；清真屠宰方式从动物脖子的切口开始，对于长颈动物的这个口是低于喉结或喉结的下面；屠宰方法应当切断气管、食管、颈部动脉和静脉来加快动物的放血和死亡，放血必须是自然的和完全的；大批量屠宰，要指派一名有经验的穆斯林长者来负责监督动物是否严格按照伊斯兰法屠宰。

在清真屠宰方面，家禽必须在完全死亡后方可使用沸水清洗。

三、宁夏成立国内清真食品认证中心

宁夏作为我国唯一的省级回族自治区，回族人口228万多，与阿拉伯国家和伊斯兰地区关联性极强。在清真产业的生产方面具有得天独厚的优势条件，近年来，随着宁夏清真产业发展迅速，专门出台了《宁夏回族自治区清真食品管理条例》。全区现有清真食品企业650多家，工业产值100多亿元，宁夏将清真食品产业确定为“十二五”期间食品工业的发展重点，力争到2015年，规模以上清真食品工业总产值达到200亿元。

宁夏已与沙特、埃及、卡塔尔、马来西亚等7个国家建立了清真食品标准互认合



作协议，并与甘肃、青海等回族聚居的 10 个省区，探讨建立以宁夏地方标准为基础的清真食品认证地方联盟标准。借着国家批准宁夏为内陆向西开放实验区的政策，将努力把宁夏建成国内清真食品和穆斯林用品认证、生产设计、博览、物流、休闲度假“五大中心”，并成为中国与阿拉伯国家和穆斯林地区的区域性产业基地、商贸基地、物流和人才信息交流中心。

宁夏将设立银川综合保税区、建立国际大宗商品及清真产品交易所，银川市将建成国内最大的清真食品穆斯林用品设计中心和我国唯一的清真认证中心，宁夏国际穆斯林商贸城将建成国内最大的清真食品穆斯林用品博览中心。通过建设内陆向西开放试验区，不断改善和提升宁夏乃至西部地区的对外开放环境，最大限度地拓展与阿拉伯国家及穆斯林地区的经贸合作。

四、我国清真食品认证存在的问题

在中国广大的穆斯林聚居区具备浓郁的穆斯林传统文化氛围和丰富的资源等诸多有利条件，为清真食品产业发展开拓国际市场提供了最大的优势。但由于我国大多数企业缺乏长远战略意识及品牌意识，竞争意识不强，资金、技术、人才和信息要素跟不上和缺乏统一的标准认证体系，目前的清真食品贸易额仅占世界清真食品贸易额的 0.1%。伊斯兰国家对清真食品的 halal 认证（清真认证）要求非常严格，大多数伊斯兰国家对中国的清真食品不认可，其原因是中国缺乏可信的清真认证体系。相关调查显示，伊斯兰国家最认同的清真食品认证体系，是由马来西亚制定的清真食品认证标准，相应地，马来西亚的清真食品在国际市场上所占的比重也最大。当今，走向国际市场成为清真企业的必然选择。

我国目前对伊斯兰国家出口的清真食品主要有牛羊鸡鸭等肉类、奶制品、粮食制品、调味品、保健品等，其中肉类的出口量最大。企业出口伊斯兰国家的清真食品必须经过“哈拉里（清真）”认证。

西北民族地区清真食品体系虽然日臻完善，但要想进一步做大做强，还需要寻找更多与国际市场的对接点，才能达到国际化标准。清真认证是中国清真企业进军海外穆斯林市场的“入场券”，是我国清真产业发展的当务之急，是拓展伊斯兰世界穆斯林国家贸易市场的第一步。同时，认证工作能充分体现尊重穆斯林传统饮食规约，坚持清真食品的纯真性、合法性、安全性、健康性相统一的原则，可确保我国清真食品产业持续、稳定、健康发展。

五、清真认证申请流程

清真（halal）认证申请的基本流程为：

①填写并提交申请表；



- ②审核申请表的过程中，如需提供补充资料则提供相应的补充资料；
- ③审核通过后，出具合同；
- ④根据公司产品具体情况安排进行现场审核的顺序；
- ⑤批准后发证；
- ⑥完成申请。

Halal 洁食认证周期：一般情况下，从申请表通过审批到发证需要 10~20 个工作日左右。

六、清真食品认证通则

《清真食品认证通则》是以《宁夏回族自治区清真食品认证通则》为基础，参考国际上有关清真食品认证标准，在广泛征求各地宗教团体、食品监管及标准化部门意见的基础上，由宁夏、甘肃、青海、陕西、云南共同制定的 5 省区联盟认证标准。

（一）实施目的

随着国内清真产业的快速发展及国际清真产品贸易往来日益频繁，为充分尊重食用清真食品的少数民族饮食习俗，规范清真食品生产经营和管理活动，保障广大穆斯林群众的食品安全与健康，由宁夏回族自治区民委、宁夏回族自治区质量技术监督局发起，甘肃、青海、陕西、云南四省民委、质监局响应，于 2012 年 9 月 12 日在宁夏银川成立了清真食品认证地方联盟，并在广泛征求各地宗教团体、食品监管及标准化部门意见的基础上，讨论通过了《清真食品认证通则》。陕西省质量技术监督局批准发布为陕西省地方标准，于 2013 年 1 月 10 日发布，3 月 1 日起实施。

（二）实施意义

《清真食品认证通则》由五省区分别以地方标准形式在统一时间发布，统一实施。《清真食品认证通则》联盟标准的制定和发布，将实现清真产品生产经营的规范化、标准化、集约化和国际化，促进国内清真产业统一市场的形成和国际贸易的正常发展，并实现与世界穆斯林各国的清真标准对接与互认。将有效弥补清真食品认证方面的空白，对于解决清真食品认证难和管理难的问题将会提供重要的标准依据和技术性支撑，对于发展五省区清真食品产业、拓宽清真食品的国际市场和促进经济发展将起到重要的推动和保障作用。

附录

宁夏回族自治区清真食品认证通则

(DB64/T543-2009)

前言

本标准中清真食品禁忌成分的内容参照国际粮食和农业组织（FAO）和世界卫生

