
肉食制品的
日本农林规格

THE SPECIFICATIONS
OF MEAT PRODUCTS JAS

吴文华 译
苏 农 校

东南大学出版社

肉食制品的日本农林规格

吴文华 译

苏 农 校

东南大学出版社

肉食制品的日本农林规格

吴文华 译

东南大学出版社出版发行

南京四牌楼2号

华东石油地质局印刷厂印刷

开本: 787×1092毫米 1/32 印张: 9 字数: 202千字

1991年7月第1版 1991年7月第1次印刷

印数: 1-2000册

ISBN7-81023-511-7

TS·1

定价: 5.00元

责任编辑: 曹永忠 刘柱升

内 容 提 要

本书译自日本农林规格的肉食制品部分。内容分四大类：即培根、灌肠类肉食制品；烹调冷冻食品；蒸煮袋食品；汉堡肉饼类食品等。各类中每个品种的品质标准及标示标准都有规范化规定，质量评分及检验方法也有详细说明。是对日出口和准备对日出口生产厂工程技术人员理想的参考书。

序

继续坚持对外开放的基本国策，努力扩大出口和增加外汇收入，是发展我国经济、实现社会发展目标的重要措施；是各级政府及其职能部门，尤其是经贸系统和出口企业责无旁贷的光荣职责。

日本是我国的近邻，是世界发达国家之一。但就食品而言，大部分需要进口，是世界上可数的几个食品进口大国。据统计，主要食用谷物自给率只有 65%，35% 需要进口。热量供给的自给率只有 45%，55% 需要进口。因此组织食品类对日出口是一种机遇。但日本对进口食品的质量要求十分严格，我们必须了解日本食品的标准要求，从中研究对策，适应其需要，达到扩大对日出口的目的。

我局高级工程师吴文华同志，怀着扩大食品类对日

出口的目的，收集了肉食制品的日本农林规格，译成中文，出版问世。其内容分四大类：即培根、灌肠类肉食制品；烹调冷冻食品；蒸煮袋食品；汉堡肉饼类食品等。各类中每个品种的品质标准及标示标准都有规范化规定。质量评分及检验方法也有详细说明。

本书是对日出口和准备对日出口生产厂工程技术人员极好的参考书，也是标准工作者，外贸粮油食品经营者及商检肉类检验工程技术人员的重要参考书。

我们应译者之邀，谨写上几句，以此作序，并把本书推荐给读者。

预祝我国肉食制品及其他食品对日出口有长足的进步和突破性发展。

江苏省进出口商品检验局

局 长 姜 荣

副局长 周焕标 叶兆清

· 1991年4月于南京

目 次

培根类的日本农林规格	(1)
火腿类的日本农林规格	(13)
压缩火腿的日本农林规格	(30)
灌肠的日本农林规格	(39)
混合压缩火腿的日本农林规格	(62)
混合灌肠的日本农林规格	(69)
培根类、火腿类、压缩火腿类、灌肠、混合 压缩火腿和混合灌肠的分级方法	(79)
培根类、火腿类、压缩火腿、灌肠、混合压缩 火腿和混合灌肠的制造业者应确认的 技术标准	(83)
培根类品质标示标准	(87)
火腿类品质标示标准	(92)
压缩火腿品质标示标准	(99)
灌肠品质标示标准	(103)

混合压缩火腿品质标示标准·····	(114)
混合灌肠品质标示标准·····	(118)
培根类等肉食制品的日本农林规格和 品质标示标准的沿革·····	(125)
烹调冷冻食品的日本农林规格·····	(129)
烹调冷冻食品的制造业者应确认的 技术条件·····	(158)
烹调冷冻食品品质标示标准·····	(163)
烹调冷冻食品的日本农林规格和品质 标示标准的沿革·····	(176)
蒸煮袋食品的日本农林规格·····	(177)
蒸煮袋食品的制造业者应确认的技术条件···	(227)
蒸煮袋食品的品质标示标准·····	(231)
蒸煮袋食品日本农林规格和品质标示 标准的沿革·····	(244)
汉堡牛肉饼的日本农林规格·····	(246)
冷冻汉堡肉饼的日本农林规格·····	(256)
汉堡牛肉饼及冷冻汉堡肉饼的制造业者应 确认的技术条件·····	(269)
冷冻汉堡肉饼品质标示标准·····	(274)

培根类的日本农林规格

(1973年4月10日
农林省告示第786号)

第一次修订 1982年11月2日农林水产省告示第1700号

【适用范围】

第1条：本规格适用于培根（咸肉或腊肉）、里脊肉培根、前腿肉培根、中培根和肋培根。

【定义】

第2条：本规格的用语列举于左栏，用语定义解释于右栏。

用 语	定 义
培根（咸肉，因多在冬季制作，又称腊肉）	指下列产品： 1. 猪的肋条肉（含带骨产品）经整形、盐渍及烟熏的产品。 2. 切除中培根和肋培根的肋条肉（含带骨的）经整形的产品。 3. 1和2切成块或切成片的产品。
里脊肉培根	指下列产品： 1. 猪的里脊肉（含带骨的）经整形、盐渍及烟熏的产品。 2. 切除中培根和肋培根的里脊肉（含带骨的）经整形的

	产品。 3. 1 和 2 切成块和切成片的产品。
前腿肉 培根	指下列产品： 1. 猪的肩肉（含带骨的）经整形、盐渍及烟熏的产品。 2. 切除肋培根的肩肉（含带骨的）经整形的产品。 3. 1 和 2 切成块或切成片的产品。
中培根	指下列产品： 1. 经盐渍及烟熏的猪胴肉。 2. 切除肋培根的胴肉经整形的产品。
肋培根	指猪片肉经盐渍及烟熏，切除前肩及腿和中培根后的产品（含腹部）。
片肉（二 分体）	指猪的屠体脱毛或剥皮、摘除内脏，并除去头部、尾部及趾部，沿脊椎一分为二的产品。
胴肉	指片肉除去前肩和后腿（含脊肩部和腹部）的产品（含去骨产品）。

【培根的规格】

第 3 条：

1. 培根的规格如下表：

区 分		规 格
品	等 级	根据下项标准评分的结果，平均分在 3.5 分以上，不得存在评分为 1 分的产品。
	水 分	水分应在 25% 以上到 45% 以下。
质	合成防腐剂和合成杀菌剂	不得含有。

	内容物重量	应符合所标示的重量。
	容器及包装的状态	应采用有防湿性的材料。薄片包装应采用没有通气性的材料密封保存。
标 示	标示事项	<p>1. 应按如下事项标示:</p> <p>(1) 商品名</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容物重量</p> <p>(4) 制造年月日</p> <p>(5) 保质期</p> <p>(6) 保存方法</p> <p>(7) 制造业者或销售业者(输入品的输入业者)的姓名或名称和地址。</p> <p>2. 切块或切薄片放入容器或包装内的产品,除标示事项1的规定外,加工包装年月日的年月日和加工包装业者的姓名或名称和地址也应标示,但该加工包装若和制造生产同时进行时,不在此限。</p> <p>3. 输入品除按标示事项1的规定外,还应标示原产国别名。</p>
	标示方法	<p>1. 标示事项1中从(1)到(6)的标示,应按如下规定的方法进行。</p> <p>(1) 商品名</p> <p>a. 应记载“培根”字样。</p> <p>b. 切成薄片放入容器或包装内时应在“培根”字样下记载“薄片”。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>从如下a到c的顺序,按a到c的规定方法进行标示。</p>

标	及标示方法	与底色成对比色，用日本工业规格 Z8305 (1962) 规定的 14 磅大小的铅字作为统一的字号，用黑体字书写，应说明系非加热肉食制品。但商品名中已说明为非加热肉食制品时，可以省略。
示	禁止标示的事项	下列事项，不予标示 (1) 根据标示事项第1项中的规定标示时，和该项内容有矛盾的用语。 (2) 易误认为其他内容物的文字、绘图及其标示。

2. 前项规格中的评分标准如下：

项目	评分标准
外观	<ol style="list-style-type: none"> 1. 形态和烟熏状态良好，无损伤和污秽的产品，评5分。 2. 形态和烟熏大致良好，无明显的损伤和污秽的产品，根据其不同程度，评4分或3分。 3. 形态和烟熏状态稍有不良，损伤和污秽稍为明显的产品，评2分。 4. 形态和烟熏状态不良，损伤污秽严重或生霉发粘的产品，评1分。
色泽	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽良好的产品，评5分。 2. 色泽大致良好的产品，根据其不同程度，评4分或3分。 3. 色泽稍差的产品，评2分。 4. 色泽差或已变色的产品，评1分。
香味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 香味良好的产品，评5分。 2. 香味大致良好的产品，根据其不同程度，评4分或3分。 3. 色泽稍差的产品，评2分。 4. 香味稍差或有异味、异臭的产品，评1分。
肉质等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 肉质良好，无液汁分离，精肉和脂肪粘着良好，配比适当的产品，评5分。

2. 肉质大致良好，基本上无液汁分离，精肉和脂肪的粘着大致良好，配比基本适当的产品，根据其不同程度，评4分或3分。
3. 肉质稍差，液汁分离稍明显，精肉和脂肪粘着稍差，精肉和脂肪的配比不太适当的产品，评2分。
4. 肉质差，液汁分离明显，精肉和脂肪的粘着不良，有血沫或生霉发粘的产品，评1分。

【里脊肉培根及前腿肉培根的规格】

第4条

1. 里脊肉培根及前腿肉培根的规格如下表：

区 分		规 格
品 质	等 级	根据下列的规格评分的结果，平均分应在3.5分以上。不得存在评分为1分的产品。
	水 分	应在65%以下。
	合成防腐剂和合成杀菌剂	不得含有。
	内容物重量	应符合标示的重量。
	容器或包装的状态	应采用保质性的材料，切片包装，并用不透气材料密封保存。
标 示 事 项	标 示 事 项	与培根的标示项同。
	标 示	与培根的标示方法相同。但商品名的标示及原材

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 色泽大致良好的产品, 根据不同程度, 评4分或3分。 3. 色泽稍差的产品, 评2分。 4. 色泽差的产品或变色的产品, 评1分。
香味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 香味良好的产品, 评5分。 2. 香味大致良好, 根据其不同程度, 评4分或3分。 3. 香味稍差的产品, 评2分。 4. 香味差的产品或有异味异臭的产品, 评1分。
肉质等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 肉质良好, 无液汁的分离, 精肉和脂肪配比适当, 评5分。 2. 肉质大致良好, 大体上无液汁的分离, 精肉和脂肪的配比大致适当, 根据其不同程度, 评4分或3分。 3. 肉质稍差, 液汁分离稍明显, 精肉和脂肪配比不适当, 评2分。 4. 肉质差, 液汁分离明显, 有血沫或生霉发粘的产品, 评1分。

【中培根及肋培根的规格】

第5条

1. 中培根及肋培根的规格如下表

区 分		规 格
品	等 级	根据下项标准, 评分结果, 平均分应在3.5分以上, 不得存在评为1分的产品。
	水 分	应为65%以下, 但肋条肉的部分应为25%以上45%以下。
质	合成防腐剂和合成杀菌剂	不得含有。

	内容物重量	应符合标示的重量。
	容器或包装的状态	应采用具有防湿性的材料。
标 示	标示事项	<p>1. 须标示下列事项</p> <p>(1) 商品名</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容物重量</p> <p>(4) 制造年月日</p> <p>(5) 保质期</p> <p>(6) 保存方法</p> <p>(7) 制造业者或销售业者（输入品时应为输入业者）的姓名或名称及地址。</p> <p>2. 输入品除项1所规定外，还须标示原产国名。</p>
	标示方法	<p>与培根的标示方法相同，但商品名称的标示及原材料名的原料肉的标示，应按如下规定的方法进行。</p> <p>(1) 商品名 中培根时应记载“中培根”，肋培根时应记载“肋培根”。</p> <p>(2) 原材料名 原料肉：中培根应记载“猪胴肉”，肋培根应记载“猪片肉”。</p>
	其他标示事项及其标示方法	与培根的其他标示事项及其标示方法相同。
	禁止标示事项	与培根的标示禁止事项相同。