



中华人民共和国国家标准

GB/T 19480—2025

代替 GB/T 19480—2009

肉与肉制品术语

Vocabulary for meat and meat products

2025-02-28 发布

2026-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准委员会 发布

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求,食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19480—2009《肉与肉制品术语》,与 GB/T 19480—2009 相比,除结构调整和编辑性改动外,主要技术变化如下:

- 删除了部分术语和定义(见 2009 年版的 2.1.2、2.1.4、2.1.6、2.1.7、2.2、2.3.3.1、2.3.3.2、2.3.4、2.4.18、2.5.1、2.5.2、2.5.13、3.1.12、3.1.13、3.1.14、3.1.17、3.2.3、3.2.8、4.14、4.21、4.23、4.27、5.2、5.5、5.7、5.8);
- 增加了肉的基本称谓术语和定义(见 3.1.1、3.1.8、3.1.11、3.1.12、3.1.16、3.2.1、3.2.1.1、3.2.1.9、3.2.2、3.2.2.1、3.2.3、3.2.3.1、3.2.3.6、3.2.3.8、3.2.3.9、3.2.3.10、3.2.4、3.2.5、3.2.10、3.2.13);
- 增加了部分肉制品术语和定义(见 4.7~4.10、4.18、4.24~4.27);
- 增加了部分肉及肉制品加工术语和定义(见 6.6、6.7、6.9、6.15、6.19、6.22、6.24、6.32);
- 更改了部分术语和定义(见 3.1.10、3.2.1.10、3.2.3.5、4.1、4.3、4.6、4.13、4.17、4.20、4.21、4.23、4.27.1、6.25、6.29、7.2,2009 年版的 2.5.18、2.3.14、2.4.22、3.1.1、3.1.3、3.1.15、3.1.4、3.1.7、3.2.1、3.2.2、3.2.6、3.2.5、4.14、4.19、5.3);
- 更改了部分术语的英文对应词(见 3.1.5、3.2.1.3、3.2.1.4、3.2.1.10、3.2.3.5、4.17、4.20,2009 年版的 2.3.1、2.3.7、2.3.8、2.3.14、2.4.22、3.1.7、3.2.1);
- 增加了部分术语的优先术语(见 3.1.13、3.2.1.10、3.2.2.5、3.2.2.10、4.1、4.6)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)提出并归口。

本文件起草单位:南京农业大学、河南双汇投资发展股份有限公司、合肥工业大学、临沂金锣文瑞食品有限公司、安井食品集团股份有限公司、中国肉类食品综合研究中心、中国肉类协会、江苏雨润肉类产业集团有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、山东德州扒鸡股份有限公司、浙江麦尚食品有限公司、成都希望食品有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司肉食制品厂、江苏费氏集团股份有限公司、广东无穷食品集团有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、江苏双鱼食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、谱尼测试集团江苏有限公司、南通玉兔集团有限公司、福建御厨食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、福建省力诚食品有限公司、天津华测检测认证有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、金华金年火腿有限公司、杭州和宇食品有限公司、青岛骨里香实业有限公司、青岛波尼亚食品集团有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、厦门银祥集团有限公司、深圳信测标准技术服务有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人:李春保、刘振宇、徐宝才、王守伟、王玉芬、孟凡场、粘颖群、刘蕾、赵冰、陈松、周辉、杨林伟、厉建军、姚现琦、倪来学、杨燕萍、赵燕、刘东敏、张庆永、崔宸、钮忠华、亚本勤、池东、费红军、杨焕彬、蔚盛超、杨明、宗子兵、褚洁明、庄嘉瓦、施祖灏、黄海波、佟健、张春、何长太、战虎、陈召桂、王伟强、刘振宇、倪秀亲、于赛、程际军、郑萍、张志刚、石雪芬、鲁振。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- 2004 年首次发布为 GB/T 19480—2004,2009 年第一次修订;
- 本次为第二次修订。

肉与肉制品术语

1 范围

本文件界定了肉与肉制品加工中常用的术语和定义。

本文件适用于肉与肉制品的加工、检验、贸易和管理。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 肉

3.1 基本称谓

3.1.1

鲜肉 **fresh meat**

屠宰或分割后没有经过进一步加工,保持原有组织状态和结构的肉。

3.1.2

冷却肉 **chilled meat**

冷鲜肉

经冷却工艺处理,使肉的中心温度降至 0 ℃~4 ℃,并在贮运过程中始终保持在 0 ℃~4 ℃的生鲜肉。

3.1.3

热鲜肉 **hot meat**

屠宰或分割后未经冷却处理的鲜肉。

3.1.4

冷冻肉 **frozen meat**

在低于-28 ℃环境下,将肉的中心温度降至-15 ℃以下,并在-18 ℃以下的环境中储存的肉。

3.1.5

胴体 **carcass**

畜禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

3.1.6

分割肉 **cut meat**

对畜禽胴体按不同部位分割成的肉块。

3.1.7

剔骨肉 **deboned meat**

用人工或机械从骨头上分离出来的肉。

3.1.8

机械分离肉 **mechanically separated meat**

畜禽类的带肉骨骼,通过机械分离工艺生产出的肉糜类产品。