

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 843—2025

代替 NY/T 843—2015

绿色食品 畜禽肉制品

Green food—Livestock and poultry meat product

2025-12-09 发布

2026-05-01 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 843—2015《绿色食品 畜禽肉制品》，与 NY/T 843—2015 相比，除结构性调整和编辑改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了熏烧焙烤肉制品的分类及对应的指标限量要求(见第1章,2015年版的第1章、表8、表11、表A.3)；
- b) 更改了干肉制品中水分、蛋白质、脂肪、总糖、淀粉、食盐的限量要求(见表5,2015年版的表5)；
- c) 更改了腌腊肉制品中过氧化值的限量要求(见表3,2015年版的表4)；
- d) 更改了微生物限量要求(见表9、表B.2,2015年版的表9、表10、表11、表12、表A.1、表A.2、表A.3)；
- e) 删除了酸价、己烯雌酚的限量要求(见2015年版的表4、表7)；
- f) 增加了酱卤肉制品理化指标的限量要求(见表4)；
- g) 增加了脱氢乙酸及其钠盐的限量要求(见表B.1)；
- h) 增加了柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀的限量要求(见表B.1)。

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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：河南省农业科学院农产品质量安全研究所、河南广电计量检测有限公司、中国绿色食品发展中心、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、河南省农产品质量安全和绿色食品发展中心、河南省动物检疫总站、南阳市产品质量检验检测中心、山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、山东德州扒鸡股份有限公司、四川雅妹子生态食品股份有限公司。

本文件主要起草人：刘进玺、胡京枝、郭洁、靳军阳、郑鹭飞、李峥、荣兵、刘余、钟红舰、张志华、魏红、马莹、张迪、冯书惠、赵光华、郝学飞、尚兵、薛娜娜、贺平、刘冰杰、周晓华、石亚萍、吴昊、杨利平、赵善仓、韩艳素、吴瑞阁、孙洪帅、王铁良、张军锋、张庆永、王志波。

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 NY/T 843—2004,2009年第一次修订,2015年第二次修订；

——本次为第三次修订。

绿色食品 畜禽肉制品

1 范围

本文件规定了绿色食品畜禽肉制品的要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件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、干肉制品及肉类罐头制品),不适用于畜肉、禽肉的鲜肉、冷却肉和冷冻肉、可食用畜禽副产品、辐照畜禽肉制品和熏烧焙烤工艺制成的肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 包装储运图形符号标志

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 *N*-亚硝胺类的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定

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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- 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和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱-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 26604 肉制品分类
- GB 31658.20 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.22 食品安全国家标准 动物性食品中 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 753 绿色食品 禽肉
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- 国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 19480 和 GB/T 26604 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 product

以畜禽肉为原料,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

调制肉制品 prepared meat product

以畜禽肉为原料,添加(或不添加)时令蔬菜和(或)辅料、食品添加剂,经滚揉(或不滚揉)、切制或绞制、混合搅拌(或不混合)、成型(或预热处理)、包装、冷却(或冻结)等工艺加工而成的系列风味生肉制品。

3.3

腌腊肉制品 cured meat product

以畜禽肉为原料,添加(或不添加)辅料,经腌制、烘干(或晒干、风干)等工艺加工而成的非即食肉制品。

3.4

酱卤肉制品 soy sauce and pot-roast meat product

以畜禽肉为原料,经预处理后,配以食品辅料,经腌制(或不腌制)、酱制或卤制、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。

3.5

干肉制品 dried meat product

以畜禽肉为原料,经蒸煮、调味、炒制、干燥等工艺制成的熟肉制品。

3.6

肉类罐头制品 canned meat product

以畜禽肉为原料,经选料、修整、烹调(或不烹调)、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

绿色食品畜禽肉制品按主要加工工艺分类见附录 A。

5 要求

5.1 原辅料及加工

5.1.1 原料畜肉应符合 NY/T 2799 的要求,原料禽肉应符合 NY/T 753 的要求。辅料应符合相应绿色食品标准及食品安全国家标准的要求。加工用水应符合 NY/T 391 的要求。食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.1.2 加工应符合 GB 14881 的要求。熟肉制品加工应符合 GB 19303 的要求;肉类罐头制品加工应符合 GB 8950 的要求。

5.2 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 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、干肉制品	肉类罐头制品	肉类罐头制品: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 其他肉制品: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,闻气味,熟肉制品品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽			
组织状态	具有该产品应有的组织状态			
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味,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	具有该产品应有的外观	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 2 的要求。

表 2 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 5009.228

5.3.2 腌腊肉制品

应符合表 3 的要求。

表 3 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,g/100g	≤25		—	≤25	≤45	≤38	GB 5009. 3
氯化物(以 NaCl 计),%	≤6		≤6	≤10	≤8	≤7	GB 5009. 44
蛋白质,g/100g	≥22		—				GB 5009. 5
脂肪,g/100g	≤35		—				GB 5009. 6
总糖(以蔗糖计),g/100g	≤20	≤22	—				GB/T 9695. 31
过氧化值,g/100g	≤0. 50				≤1. 5	—	GB 5009. 227

5.3.3 酱卤肉制品

应符合表 4 的要求。

表 4 酱卤肉制品理化指系

项目	指标			检验方法
	酱卤畜肉类	酱卤禽肉类	酱卤其他类	
水分,g/100 g	≤70. 0	≤70. 0	≤80. 0	GB 5009. 3
蛋白质,g/100g	≥20. 0	≥15. 0	≥8. 0	GB 5009. 5
注 1:蛋白质、水分指可食部分。 注 2:用肥瘦相间的自然畜禽肉为原料的酱卤肉制品的蛋白质含量参照其他类产品执行(例如带皮带脂的酱汁 肉、酱卤牛腩等)				

5.3.4 干肉制品

应符合表 5 的要求。

表 5 干肉制品理化指标

项目	指标									检验方法
	肉松				肉干			肉脯		
	肉松	油酥肉松	肉粉松	肉酥	牛肉干	猪肉干	肉糜干	肉脯	肉糜脯	
水分, g/100g	≤20	≤6	≤18	≤6	≤20(煮制类) ≤40(蒸烤类)			≤19	≤20	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥32	≥25	≥25	≥25	≥34	≥28	≥23	≥30	≥25	GB 5009. 5
脂肪, g/100g	≤10	≤30	≤20	≤30	≤10	≤12	≤10	≤14	≤18	GB 5009. 6
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤30	≤35	≤35	≤35	≤35			≤35	≤38	GB/T 9695. 31
淀粉, g/100g	≤3	≤3	≤15	≤15	—					GB 5009. 9
氯化物(以 NaCl 计), %	≤7				≤5					GB 5009. 44
注:氯化物(以 NaCl 计)按 GB 5009. 44 执行,计算式中与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 $[c(\text{AgNO}_3)]=1.000\text{ mol/L}]$ 相当的氯化钠(NaCl)的质量为 0.0585,单位克(g)。										

5.3.5 肉类罐头制品

应符合表 6 的要求。

表 6 肉类罐头制品理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物(以 NaCl 计),%	≤2. 5	GB 5009. 44
注:氯化物(以 NaCl 计)按 GB 5009. 44 执行,计算式中与 1. 00 mL 硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO ₃)]=1. 000 mol/L]相当的氯化钠(NaCl)的质量为 0. 0585,单位克(g)。		

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、食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 7 的要求。

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
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	<4	GB 5009.33
土霉素/金霉素 /四环素(以单个或组合计),μg /kg	≤100	GB/T 21317
多西环素(强力霉素),μg /kg	≤100	GB/T 21317
喹乙醇代谢物(MQCA),μg /kg	不得检出(<0.5)	GB/T 20746
盐酸克伦特罗 ^a ,μg /kg	不得检出(<0.2)	GB 31658.22
莱克多巴胺 ^a ,μg /kg	不得检出(<0.2)	GB 31658.22
沙丁胺醇 ^a ,μg /kg	不得检出(<0.2)	GB 31658.22
西马特罗,μg /kg	不得检出(<0.2)	GB 31658.22
氟霉素,μg /kg	不得检出(<0.1)	GB 31658.20
氟苯尼考(以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计),mg /kg	≤0.1	GB 31658.20
呋喃唑酮代谢物(AOZ),μg /kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21311
呋喃它酮代谢物(AMOZ),μg /kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21311
呋喃妥因代谢物(AHD),μg /kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21311
呋喃西林代谢物(SEM),μg /kg	不得检出(<0.5)	GB/T 21311
注:所有参数仅限于肉的部分。		
^a 盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、西马特罗仅适用于猪、牛、羊肉制品。		

5.4.2 腌腊肉制品、酱卤肉制品、干肉制品和肉类罐头制品

污染物、兽药残留、食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表 8 的要求。

表 8 腌腊肉制品、酱卤肉制品、干肉制品和肉类罐头制品污染物残留限量

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
锡 ^a (以 Sn 计)	≤100	GB 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 的要求。

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Ⅱ	
菌落总数,CFU/g	≤1×10 ⁶	≤3×10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤3		GB 4789.3 第一法 大肠菌群 MPN 计数法

5.5.2 酱卤肉制品、干肉制品

微生物限量应符合 GB 2726 的要求。

5.5.3 肉类罐头制品

应符合表 10 的要求。

表 10 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

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的要求,检验方法按 JJF 1070 规定执行。

5.7 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 B 的要求。

6 检验规则

抽样应按照 GB/T 9695.19 的规定执行。申报绿色食品应按照本文件中 5.2~5.6 以及附录 B 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标签、净含量、感官、水分和过氧化值。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

7 标签

应符合 GB 7718 的要求。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的要求。

8.2 运输和储存

运输和储存应符合 NY/T 1056 的要求。冷藏类调制肉的储存温度应控制在 0℃~4℃,冷冻类调制肉的储存温度应控制在-18℃以下,冷库温度一昼夜升降幅度不应超过 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
(资料性)
绿色食品畜禽肉制品产品分类

绿色食品畜禽肉制品按主要加工工艺分类说明见表 A.1。

表 A.1 绿色食品畜禽肉制品产品分类

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、咸鸭、酱封肉等
	腊肉类	腊猪肉、腊牛肉、腊羊肉、腊鸡、腊鸭、腊兔等
	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
干肉制品	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	畜禽肉制品类罐头,且不包括内脏类的所有肉罐头

附 录 B
(规范性)

绿色食品畜禽肉制品产品申报检验项目

表 B.1~B.2 规定了除 4.2~4.6 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 B.1 绿色食品肉制品产品申报检验项目

序号	检验项目	调制肉制品	腌腊肉制品	酱卤肉制品、干肉制品	肉类罐头制品	检验方法
1	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5				GB 5009.11
2	总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05				GB 5009.17
3	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1				GB 5009.15
4	铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0				GB 5009.123
5	环己基氨基磺酸钠/环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计),g/kg	不得检出(<0.01)				GB 5009.97
6	糖精钠(以糖精计),g/kg	不得检出(<0.005)				GB 5009.28
7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg	不得检出(<0.005)				GB 5009.28
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	不得检出(<0.005)	腊肠类:≤1.5 其它:不得检出(<0.005)	≤0.075	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
9	N-二甲基亚硝胺,μg/kg	≤3.0			—	GB 5009.26
10	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),g/kg	不得检出(<0.002)		≤0.5	不得检出(<0.002)	GB 5009.121
11	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计),mg/kg	不得检出(<0.5)			—	GB 5009.35
12	日落黄及其铝色淀(以日落黄计),mg/kg	不得检出(<0.5)			—	GB 5009.35
13	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计),mg/kg	不得检出(<0.5)			—	GB 5009.35
14	诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计),mg/kg	不得检出(<0.3)			—	GB 5009.35
15	叔丁基对羟基茴香醚(BHA),mg/kg	—	200	—	—	GB 5009.32
16	2,6-二叔丁基对甲基苯酚(BHT),mg/kg	—	200	—	—	GB 5009.32
17	叔丁基对苯二酚(TBHQ),mg/kg	—	200	—	—	GB 5009.32
18	没食子酸丙酯(PG),mg/kg	—	100	—	—	GB 5009.32
注:BHA、BHT、TBHQ 和 PG 测定值占各自限值的比例之和不应超过 1。						

表 B.2 绿色食品畜禽肉制品(不含肉类罐头制品)产品检验项目

序号	检验项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
2	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
3	金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
4	致泻大肠埃希氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.6

表 B.2（续）

序号	检验项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
注 1: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。						
注 2:样品的采集与处理按 GB 4789.1 的规定执行。						
* 致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品。						