

## 技術詞彙

---

「冷鮮肉」	指	已進行生肉深加工，並以約攝氏0度至4度儲存的鮮肉
「冷凍肉」	指	已進行生肉深加工及急凍，並以約攝氏-18度儲存的鮮肉
「高溫肉製品」	指	高溫肉製品，即以約攝氏121度加工的深加工肉製品
「低溫肉製品」	指	低溫肉製品，在最高約攝氏85－99度之間(等效中心溫度達到約攝氏70－85度)熱制而成的深加工肉製品
「生肉深加工」	指	應用於已切割生肉的深加工技術，例如預冷及排酸處理，須遵守嚴格溫度及環境控制
「室溫豬肉」	指	已分割但未進行鮮肉加工的鮮肉，通常於傳統街市以室溫供應