



411641S-2017

漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS0001S-2017

---

# 发酵肉制品

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

漯河龙回首实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河龙回首实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵云昌、张立群、赵炎

H N

Q B

# 发酵肉制品

## 1 范围

本标准规定了发酵肉制品的定义、要求、试验方法等。

本标准适用于以畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。包括发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

## 2 定义

**发酵肉制品：**畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。包括发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

### 2.1 发酵灌肠制品

2.1.1 以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、切丁、绞制或斩拌、灌装、发酵、不熟制、不烟熏，经长时间风干、晾挂等工艺加工而成的后期储存温度在 4-25℃，可即食的肉制品。如萨拉米发酵香肠等。

2.1.2 以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、切丁、绞制或斩拌、灌装、发酵、不熟制、不烟熏，经快速风干，后期冷冻储存的，可即食的肉制品。如意式匹萨肠。

### 2.2 发酵火腿制品

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、不熟制、不烟熏、经长时间风干、晾挂等工艺加工而成的后期储存温度在 4-25℃，可即食的肉制品。如风干发酵火腿等。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 畜肉应符合 GB 2707 的要求。

3.1.2 禽肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的要求。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.4 发酵菌种应符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会《可用于食品的菌种名单》及相关公告的规定。

3.1.5 其他原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	发酵灌肠制品	发酵火腿制品	
组织状态	肠体干燥，具有产品固有形态，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整。	呈块状，去骨或带骨；片状产品切面平整有光泽。	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，嗅其气味，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽。	瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽。	
气、滋味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分活度, Aw	≤ 0.92	GB 5009.238
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注: \*该项指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 微生物限量

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB/T4789.36

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。  
b 仅适用于牛肉制品

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

### 3.8 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

### 3.9 食品添加剂和营养强化剂

3.9.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.10 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 4 检验

出厂检验项目: 感官、过氧化值; 型式检验按国家有关规定执行。

## 5 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定, 并标明是否有熟制工艺。直接提供给消费者的预包装产品, 还应标注产品为“即食”。加工过程中使用了微生物菌种的产品, 配料表中应标注所使用菌种中文名称和拉丁文学名。

## 编制说明

发酵肉制品以畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类可即食的肉制品，包括发酵灌肠制品和发酵火腿制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河龙回首实业有限公司

2017年06月20日