



412941S-2018



永城市香汇食品有限公司企业标准

Q/YXH 0001S-2018

---

# 腌腊肉制品

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

永城市香汇食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由永城市香汇食品有限公司<sup>2</sup>提出。

本标准由永城市食品药品检验所<sup>1</sup>、永城市香汇食品有限公司<sup>2</sup>起草。

本标准主要起草人：何向楠<sup>1</sup>、陈灿敏<sup>2</sup>。

H N

Q B

# 腌腊肉制品

## 1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉（排骨）、鲜（冻）鸡肉（鸡翅、鸡爪、鸡腿、鸡排、鸡块）、鲜（冻）羊肉（排骨）、鲜（冻）牛排骨（肉）中的一种或几种为主要原料，经选料、（解冻）修整、绞切（切块），添加食用盐、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、白酒、香辛料（蒜粉、姜粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、辣椒粉、桂皮粉）、味精、乙酰化双淀粉己二酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、食用葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、大豆分离蛋白、红曲红、诱惑红、辣椒红、亚硝酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、牛肉香精中的几种，再经腌制、天然肠衣灌装（或不处理）、烘烤（或不烘烤）、蒸煮定型（或不蒸煮定型）、包装加工而成的非即食腌腊肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉（排骨）、鲜（冻）鸡肉（鸡翅、鸡爪、鸡腿、鸡排、鸡块）、鲜（冻）羊肉（排骨）、鲜（冻）牛排骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 蒜粉、姜粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、辣椒粉、桂皮粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.19 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.23 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味
色 泽	具有各品种应具有色泽,无黏液、无霉斑	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味,无酸败味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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/(g/100g)	≤ 65	GB 5009.3
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228
食盐/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.44
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
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
过氧化值(以脂肪计) /(g/100g)	腌腊鸡肉制品 ≤	GB 5009.227
	其他产品 ≤	
亚硝酸钠 <sup>a</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
诱惑红 <sup>c</sup> (g/kg)	≤ 0.012	GB 5009.141
多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)/(mg/kg) (仅限于使用鱼、虾肉制品的肉卷类)	≤ 0.5	GB 5009.190

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注 2: a 仅适于原料中添加亚硝酸钠的产品; 注 3: b 仅适于原料中添加山梨酸钾的产品; 注 4: c 仅适于原料中添加诱惑红的肉灌肠类产品; 注 5: 相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 中规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉（排骨）、鲜（冻）鸡肉（鸡翅、鸡爪、鸡腿、鸡排、鸡块）、鲜（冻）羊肉（排骨）、鲜（冻）牛排骨（肉）中的一种或几种为主要原料，经选料、（解冻）修整、绞切（切块），添加食用盐、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、白酒、香辛料（蒜粉、姜粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、辣椒粉、桂皮粉）、味精、乙酰化双淀粉己二酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、食用葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、大豆分离蛋白、红曲红、诱惑红、辣椒红、亚硝酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、牛肉香精中的几种，再经腌制、天然肠衣灌装（或不处理）、烘烤（或不烘烤）、蒸煮定型（或不蒸煮定型）、包装加工而成的非即食腌腊肉制品。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，参考 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提供依据。

本标准规定了腌腊肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市香汇食品有限公司

QB