



413004S-2018



河南省百年谭记食品有限公司企业标准

Q/HBTS 0001S-2018

腌腊肉制品

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南省百年谭记食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构》的规定编写。

本标准由河南省百年谭记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯李丹。

本标准于实施之日起代替 Q/HBTS0001S-2016(备案号 411219S-2016)。

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、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉、鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉中的一种为原料，辅以白砂糖、食用盐、白酒、酿造酱油、辣椒粉、花椒粉、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、天然肠衣、大豆组织蛋白、胶原蛋白肠衣，经选料、分割、腌制、脱盐、干制、烟熏制成的腌腊肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 亚硝酸钠应符合 GB1886.11 的规定。

2.1.3 鲜（冻）猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 草果、山奈、小茴香、桂皮、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.14 花椒粉应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.15 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.17 大豆组织蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

2.1.18 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

2.1.19 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.2 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
外观	切口平整，表面干爽、光亮	取适量样品置于洁净的瓷盘中，肉眼观其色泽、组织形态、外观，检查有无异味，闻其气味，煮熟后品其滋味
色泽	脂肪组织呈黄白色或酱黄色，肌肉组织呈暗红色或酱红色	
组织形态	肉质坚实、纹理清晰	
气味及滋味	具有腌腊肉的香味与滋味，略咸，无异味	

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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 9	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉	GB 5009.227
	鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉	
酸价 (以脂肪计) (KOH), g/100g ≤	猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉	GB 5009.229
	鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉	
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 ≤	猪肉、牛肉、兔肉、鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉、猪头、猪舌、猪尾、猪心、猪肚	GB 5009.15

	猪肝	0.5	
	猪肾	1.0	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 和 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有关规定及公告。

3 检验

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

编制说明

腌腊肉制品是以鲜（冻）猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉、鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉中的一种为原料，辅以白砂糖、食用盐、白酒、酿造酱油、辣椒粉、花椒粉、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、天然肠衣、大豆组织蛋白、胶原蛋白肠衣，经选料、分割、腌制、脱盐、干制、烟熏制成的腌腊肉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，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、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省百年谭记食品有限公司