



410193S-2019



漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS0001S-2019

非即食发酵肉制品

2019-1-21 发布

2019-1-21 实施

漯河龙回首实业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 《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，并与河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：赵云昌、李梵、赵炎、郭金菊。

H N

Q B

非即食发酵肉制品

1 范围

本标准规定了非即食发酵肉制品的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜、禽肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、斩拌或不斩拌，配以其他辅料【食盐、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉）、葡萄糖、发酵剂（木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌中的一种或几种）和食品添加剂（亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠）】腌制（或混合绞制）、灌装或不灌装、发酵、不熟制或半熟制、烟熏或不烟熏、晾挂、风干、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的非即食发酵肉制品。

2 术语和定义

非即食发酵肉制品：畜、禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类非即食的肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉、牛肉等畜肉、鸭肉、火鸡肉等禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 天然香辛料：应符合 GB/T 21725 的规定。
- 3.1.5 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.6 木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌：应符合国家卫生计生委《关于小牛葡萄球菌等 3 菌种的公告（2016 年第 4 号）》的规定。
- 3.1.7 乳酸片球菌、戊糖片球菌：应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）》的规定。
- 3.1.8 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.9 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.10 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.11 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 的规定。

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
性状	具有产品固有的柱状肠体形态或分切块形，产品表面干燥，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整。	取适量样品，在自然光下观察组织状态，切片后，观察其色泽和杂质，并闻其气味。
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。	

气味	具有发酵肉制品特有的发酵气味，微酸，无异臭、无酸败和哈喇味等异味。	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	检验方法
水分活度, A_w	\leq 0.95	GB 5009.238
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计), mg/kg	\leq 30	GB 5009.33
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 3.0	GB 5009.26

注：1. 苯并(a)芘指标仅适用于烟熏肉制品；2. 铅项指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4 检验规则

出厂检验项目为感官、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以鲜、冻畜、禽肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、斩拌或不斩拌，配以其他辅料【食盐、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉）、葡萄糖、发酵剂（木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌中的一种或几种）和食品添加剂（亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠）】腌制（或混合绞制）、灌装或不灌装、发酵、不熟制或半熟制、烟熏或不烟熏、晾挂、风干、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的非即食发酵肉制品。

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，参照GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

铅的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

QB