



410194S-2019



漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS0002S-2019

生腌肉制品

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

生腌肉制品

1 范围

本标准规定了生腌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、禽肉为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整后，注射用辅料（饮用水、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、味精、香辛料）和食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、添加或不添加山楂核烟熏香味料Ⅱ号）配制成的盐水进行腌制，再经滚揉或不滚揉后包装、冷冻而成，或经滚揉或不滚揉后装模、蒸煮、冷却、脱模、干燥、烟熏或不烟熏、冷冻或不冷冻、切片或不切片、包装、冷冻而成的生腌肉制品。按是否经过烟熏工艺，分为不烟熏生腌肉制品和烟熏生腌肉制品。

2 术语和定义

2.1 烟熏生腌肉制品：以鲜、冻畜、禽肉为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整后，注射用辅料（饮用水、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、味精、香辛料）和食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、红曲红）配制成的盐水进行腌制，再经滚揉、装模、蒸煮、冷切、脱模、干燥、烟熏、冷冻、切片或不切片、包装、冷冻而成的烟熏生腌肉制品。

2.2 不烟熏生腌肉制品：以鲜、冻畜、禽肉为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整后，注射用辅料（饮用水、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、味精、香辛料）和食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红）配制成的盐水进行腌制，再经滚揉或不滚揉后包装、冷冻而成的不烟熏生腌肉制品。

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。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.9 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.10 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

- 3.1.15 山楂核烟熏香味料II号应符合 GB 1886.127 的规定。
- 3.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.17 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.18 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 的规定。
- 3.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 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	自然分割的块状或分切后的薄片状；外形完整，无破损	从样品中取出三个包装，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	表面色泽均匀，切面肉显均匀的淡蔷薇红色或原料肉固有色泽，脂肪呈白色	
气味	应具有产品固有的气味，无腐败、酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量沉淀	

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	
氯化物（以 NaCl 计），g/100g	≤	3.5	GB 5009.44
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
苯并（α）芘，μg/kg ^b	≤	5.0	GB 5009.27
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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	≤	0.5	GB 5009.227

注：1. 苯并（α）芘指标仅适用于烟熏生腌肉制品；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。

不经过蒸煮的生制品必须贮存在-18℃冷冻库中，其他产品应贮存在-18℃冷冻库或0~4℃冷藏库中；运输时，冷藏产品的运输工具应保持在 7℃以下，冷冻产品的运输工具在-15℃以下。

4 检验规则

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用以鲜、冻畜、禽肉为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整后，注射用辅料（饮用水、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、味精、香辛料）和食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、添加或不添加山楂核烟熏香味料II号）配制成的盐水进行腌制，再经滚揉或不滚揉后包装、冷冻而成，或经滚揉或不滚揉后装模、蒸煮、冷却、脱模、干燥、烟熏或不烟熏、冷冻或不冷冻、切片或不切片、包装、冷冻而成的生腌肉制品。按是否经过烟熏工艺，分为不烟熏生腌肉制品和烟熏生腌肉制品。

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