



412568S-2021



濮阳市京豫发肉食品加工有限公司企业标准

Q/PJYF 0001S-2021

---

# 腌腊肉制品

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

---

濮阳市京豫发肉食品加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市京豫发肉食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘广燕。

H N

QB

# 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、检验规则要求。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)及其副产品(猪蹄、猪腿、猪心、猪肘子、猪排骨、猪肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肠、鸡脖、鸡锁骨、鸡肫、鸭腿、鸭掌、鸭心、鸭翅、鸭肠、鸭锁骨、鸭脖、鸭肫、鹅腿、鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肠、鹅脖、鹅锁骨、鹅肫中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻、修整或不修整,添加饮用水、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、红糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、料酒、食醋、魔芋粉、麦芽糊精、味精(谷氨酸钠)、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、丁香、肉桂、月桂、草果、桂皮、麻椒、辣椒、高良姜、山柰、小茴香、芫荽籽中的一种或几种)、陈皮、孜然、栀子、白芷、酱油(含焦糖色,苯甲酸钠)、大豆分离蛋白、食用香精(猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种)、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、甘油、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、氯化钾、麦芽粉、红曲红、辣椒红、乳酸链球菌素中的几种,经腌制、填充或不填充(天然肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种)、烘干、熏蒸、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食腌腊肉制品。

产品根据原料不同分为:腌腊畜肉制品、腌腊禽肉制品、腊肠制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.15 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.17 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 有规定。
- 2.1.19 陈皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020版 一部的规定。
- 2.1.20 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.21 酱油（含焦糖色，苯甲酸钠）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.35 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.38 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钾应符合GB 1886.74的规定。
- 2.1.44 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.45 麦芽粉应清洁卫生，无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.48 天然肠衣应符合GB/T 7740的规定。

2.1.49 胶原蛋白肠衣应符合GB 14967的规定。

2.1.50 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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
性 状	具有产品应有的组织状态	取适量试样，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	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无腐败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

## 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) $\leq$	85	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/ (%) $\leq$	10	GB 5009.44
总砷(以As计)/ (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/ (mg/kg) $\leq$	0.45	GB 5009.12
镉(以Cd计)/ (mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/ (mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计)/ (mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/ ( $\mu$ g/kg) $\leq$	3.0	GB 5009.26
苯并(a)芘/ ( $\mu$ g/kg) $\leq$	5.0	GB 5009.27
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> / (g/kg) $\leq$	5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计)/ (mg/kg) $\leq$	30	GB 5009.33
酸价(以脂肪计)(KOH)/ (mg/g) $\leq$	4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g) $\leq$	腌腊禽肉制品	1.5
	腌腊畜肉制品、腊肠	0.5

注: <sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品。

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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 14881 和 GB 12695 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 GB 31650 的规定。

## 3 检验

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



## 编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)及其副产品(猪蹄、猪腿、猪心、猪肘子、猪排骨、猪肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肠、鸡脖、鸡锁骨、鸡肫、鸭腿、鸭掌、鸭心、鸭翅、鸭肠、鸭锁骨、鸭脖、鸭肫、鹅腿、鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肠、鹅脖、鹅锁骨、鹅肫中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻、修整或不修整,添加饮用水、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、红糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、料酒、食醋、魔芋粉、麦芽糊精、味精(谷氨酸钠)、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、丁香、肉桂、月桂、草果、桂皮、麻椒、辣椒、高良姜、山柰、小茴香、芫荽籽中的一种或几种)、陈皮、孜然、栀子、白芷、酱油(含焦糖色,苯甲酸钠)、大豆分离蛋白、食用香精(猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种)、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、甘油、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、氯化钾、麦芽粉、红曲红、辣椒红、乳酸链球菌素中的几种,经腌制、填充或不填充(天然肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种)、烘干、熏蒸、包装、杀菌或不杀菌等工艺制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,参照GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市京豫发肉食品加工有限公司