



411473S-2021



河南省京福汇食品有限公司企业标准

Q/HJFH 0001S-2021

腌腊肉制品

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

河南省京福汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京福汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱维杰。

H N
Q B

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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- δ -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产品。

根据产品不同分为：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- δ -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
状态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光源下观察色泽和状态，闻其气味
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，无酸败味	

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，%	≤ 85	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	≤ 10	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），%	≤ 2.0	GB 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

亚硝酸钠残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30		GB 5009.33
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	腌腊禽肉制品	1.5	GB 5009.227
		腌腊畜肉制品、腊肠	0.5	
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				

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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

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- δ -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产品。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》有关规定，参照GB 2730《食品安全国家标准 腌腊腊肉制品》标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省京福汇食品有限公司