



412027S-2021



漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS 0002S-2021

生腌肉制品

2021-08-30 发布

2021-08-30 实施

漯河龙回首实业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河龙回首实业有限公司提出。

本标准起草单位：漯河龙回首实业有限公司。

本标准主要起草人：赵云昌、王冬飞、张珂、李梵、赵炎、刘小九。

本标准自发布实施日起代替 Q/LLHS 0002S-2019, 备案号：410194S-2019。

H N
Q B

生腌肉制品

1 范围

本标准规定了生腌肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等

本标准适用于以鲜、冻猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整后，添加料水【饮用水、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、玉米淀粉、咖喱粉、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、迷迭香碎、多香果粉、肉豆蔻粉、芥末籽、小茴香中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、味精（谷氨酸钠）、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）中的几种】，经注射（料水）或腌制后包装、冷冻而成；或者经注射（料水）或腌制后、滚揉或不滚揉、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。

产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 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.14 山楂核烟熏香味料Ⅱ号应符合 GB 1886.127 的规定。

2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.16 天然香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1. 20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	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，温开水漱口，品其滋味
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、滋味	应具有产品固有的气味、滋味，无腐败、酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量沉淀物	

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
氯化物（以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
苯并（a）芘 ^a ，μg/kg	≤ 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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a指标仅适用于烟熏生腌肉制品。		

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 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、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整后，添加料水【饮用水、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、玉米淀粉、咖喱粉、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、迷迭香碎、多香果粉、肉豆蔻粉、芥末籽、小茴香中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、味精（谷氨酸钠）、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）中的几种】，经注射（料水）或腌制后包装、冷冻而成；或者经注射（料水）或腌制后、滚揉或不滚揉、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。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。

本标准中铅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