



412028S-2021



漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS 0003S-2021

分切发酵肉制品

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、刘小九。

H N
Q B

分切发酵肉制品

1 范围

本标准规定了分切发酵肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以进口发酵火腿、进口发酵香肠为主要原料，经洗刷、晾干、修割去污、剔除氧化部分、分割、包装而成的非即食分切发酵肉制品。

根据原料不同，产品分为发酵火腿、发酵香肠两大类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 发酵火腿、发酵香肠应符合 GB 2730 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

2.2.1 块状火腿、块状香肠的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 块状火腿、香肠的感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	无杂质，无虫蛀，呈整体条形或方形，以单块为主，如需结合，俩大块或最多不得超过三块；块与块排列一致，组织紧密	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外观、色泽、组织状态、杂质，嗅其香气；取中间肌肉部分切片，入口品尝滋味
组织状态	肌肉致密结实，切片平整	
色泽	皮色黄亮，揉面光洁油润，肌肉切片呈深玫瑰或桃红色，脂肪切片白色或微红色，有光泽	
香气	具有发酵产品特有的香气，无酸败，腐败等异味	
滋味	咸淡适中，具有发酵产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.2 片状火腿、片状香肠的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 片状火腿、香肠的感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	薄厚均匀，大小基本一致	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外观、色泽、组织状态、杂质，嗅其香气；入口品尝滋味
组织状态	肌肉切面紧密，切片平整	
色泽	肌肉切片呈深玫瑰或桃红色，脂肪切片白色或微红色，有光泽	
香气	具有发酵产品特有的香气，无酸败，腐败等异味	
滋味	咸淡适中，具有发酵产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 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
三甲胺氮 ^a ，mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
苯并（a）芘 ^b ，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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a指标仅适用于发酵火腿； b仅限于烟熏产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于添加牛肉的产品检验。 n 为同一批次产品应采集样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

本标准适用于以进口发酵火腿、进口发酵香肠为主要原料，经洗刷、晾干、修割去污、剔除氧化部分、分割、包装而成的非即食分切发酵肉制品。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。

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

H N
Q B