



412031S-2021



漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS 0004S-2021

非即食发酵肉制品

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。

本标准起草人：赵云昌、李梵、赵炎、张珂、王冬飞、刘小九。

本标准自发布实施日起代替 Q/LLHS0001S-2019，备案号：410193S-2019。

H N
Q B

非即食发酵肉制品

1 范围

本标准规定了非即食发酵肉制品的术语和定义、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主要原料，经解冻或不解冻、修整、斩拌或不斩拌，配以其他辅料【食用盐、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）、葡萄糖、发酵剂（木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌中的一种或几种）和食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠）】中的一种或几种，经绞制（或不绞制）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、灌装（或不灌装）、发酵、不熟制（或半熟制）、烟熏（或不烟熏）、晾挂、风干、或切片、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的非即食发酵肉制品。

2 术语和定义

非即食发酵肉制品：猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类非即食的肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 天然香辛料应符合 GB/T 21725 的规定。
- 3.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.7 木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌应符合国家卫生计生委《关于小牛葡萄球菌等 3 菌种的公告》（2016 年第 4 号）的规定。
- 3.1.8 乳酸片球菌、戊糖片球菌应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）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。

3.2 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	具有产品固有的柱状肠体形态或分切块形，产品表面干燥，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整	取适量样品，在自然光下观察性状，切片后，观察其色泽和杂质，并闻其气味
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽	
气味	具有发酵肉制品特有的发酵气味，微酸，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
水分活度，Aw	≤ 0.95	GB 5009.238
三甲胺氮 ^b ，mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
*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
苯并（a）芘 ^a ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于经过烟熏的产品； b 指标仅适用于发酵火腿。		

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，检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4 检验

出厂检验项目：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主要原料，经解冻或不解冻、修整、斩拌或不斩拌，配以其他辅料【食用盐、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）、葡萄糖、发酵剂（木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌中的一种或几种）和食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠）】中的一种或几种，经绞制（或不绞制）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、灌装（或不灌装）、发酵、不熟制（或半熟制）、烟熏（或不烟熏）、晾挂、风干、或切片、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的非即食发酵肉制品。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