



410227S-2022



获嘉县固实肉制食品加工有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2022

---

# 腌腊肉制品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

---

获嘉县固实肉制食品加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由获嘉县固实肉制食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫慧芳。

H N  
Q B

# 腌腊肉制品

## 1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的分类、要求及试验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）为原料，经过原料解冻或不解冻、修整，添加饮用水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（白胡椒、姜、花椒、辣椒、洋葱、大葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、桂皮、肉桂、丁香、八角、小茴香中的几种）中的多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种），经腌制、灌装或不灌装、烘干、冷却、包装加工而成的非即食腌腊肉制品。

产品分类按原料不同可分为：腌腊肉、腌腊肠。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合GB 2707和GB 16869的规定。
- 2.1.2 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白胡椒、姜、花椒、辣椒、洋葱、大葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、桂皮、肉桂、丁香、八角、小茴香应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，无异味	

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 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	1.5（腌腊禽制品） 0.5[腌腊肉、腌腊肠]	GB 5009.227
* 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
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
铬（以Cr计）， mg/g	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注：*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指标应符合 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；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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）为原料，经过原料解冻或不解冻、修整，添加饮用水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（白胡椒、姜、花椒、辣椒、洋葱、大葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、桂皮、肉桂、丁香、八角、小茴香中的几种）中的多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种），经腌制、灌装或不灌装、烘干、冷却、包装加工而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》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。

获嘉县固实肉制食品加工有限公司