



410615S-2022



河南省百年谭记食品有限公司企业标准

Q/HBTS 0001S-2022

腌腊肉制品

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

河南省百年谭记食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省百年谭记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯李丹。

本标准自实施日起替代 Q/HBTS 0001S-2018。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、鸭、鸡、鹅）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻，经选料、修整、分割（切碎或不切碎），辅以生活饮用水、大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、食用盐、白酒、料酒、酿造酱油、味精、酵母抽提物、香辛料或其粉【辣椒、花椒、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、姜中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、白芷、白果、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、葡萄糖酸- δ -内脂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经配料、腌制、填充或不填充（天然肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、烘烤、烟熏或不烟熏、干制（晾晒）、包装工艺加工而成的非即食腌腊肉制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类为：肉灌制品（腊肠）、腊肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、鸭、鸡、鹅）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.14味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17陈皮（橘皮）、白芷、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.34双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.38天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.39胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 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
色 泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气 味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	
状 态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009. 3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (仅适用于除腌腊禽制品外的其他产品)	GB 5009. 227
	≤ 1.5 (仅适用于腌腊禽制品)	
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009. 277
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
^a 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 27
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (肝脏制品、肾脏制品除外)	GB 5009. 15
	≤ 0.5 (肝脏制品)	
	≤ 1.0 (肾脏制品)	
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		
注 2: 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应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量。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、牛、鸭、鸡、鹅）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻，经选料、修整、分割（切碎或不切碎），辅以生活饮用水、大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、食用盐、白酒、料酒、酿造酱油、味精、酵母抽提物、香辛料或其粉【辣椒、花椒、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、姜中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、白芷、白果、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经配料、腌制、填充或不填充（天然肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、烘烤、烟熏或不烟熏、干制（晾晒）、包装工艺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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省百年谭记食品有限公司

QB