



410776S-2022



河南蓼源食品有限公司企业标准

Q/HLS 0006S-2022

腌腊肉制品

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

河南蓼源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蓼源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦贤友。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、鱼、猪肉、牛肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、加入食用盐经腌制、烘干（或晾晒、风干），包装加工而成的非即食腌腊肉制品按原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、鱼、猪肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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	≤ 6.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 1.5（腌腊禽制品） 0.5（其它产品）	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
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
*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 生产加工过程的卫生要求

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

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）鸡、鸭、鹅、鱼、猪肉、牛肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、加入食用盐经腌制、烘干（或晾晒、风干），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。

H N 河南蓼源食品有限公司

Q B