



410876S-2022



台前县天雨食品有限公司企业标准

Q/TTYS 0001S-2022

腌腊肉制品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

台前县天雨食品有限公司 发布

前 言

本标准由台前县天雨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王广雨。

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）畜禽肉（猪肉、牛肉、驴肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其副产品（猪蹄、猪腿、猪心、猪肘子、猪排骨、猪肠、牛蹄、牛腿、牛心、牛肘子、牛排骨、牛肠、驴蹄、驴腿、驴心、驴肘子、驴排骨、驴肠、羊蹄、羊腿、羊心、羊肘子、羊排骨、羊肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肠、鸡脖、鸡锁骨、鸡肫、鸭腿、鸭掌、鸭心、鸭翅、鸭肠、鸭锁骨、鸭脖、鸭肫、鹅腿、鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肠、鹅脖、鹅锁骨、鹅肫中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、绞制或不绞制，添加饮用水、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、红糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、料酒、食醋、魔芋粉、麦芽糊精、味精（谷氨酸钠）、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、肉桂、月桂、草果、桂皮、麻椒、辣椒、高良姜、山柰、小茴香、芫荽籽中的一种或几种）、陈皮、孜然、栀子、白芷、酱油（含焦糖色，苯甲酸钠）、大豆分离蛋白、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、驴肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、鹅肉味香精中的一种或几种）、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、甘油、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、氯化钾、麦芽粉、红曲红、辣椒红、乳酸链球菌素中的几种，经腌制、填充或不填充（天然肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、烘干、熏蒸、晾制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食腌腊肉制品。

产品根据原料不同分为：腌腊畜肉制品、腌腊畜副产品制品、腌腊禽肉制品、腌腊禽副产品制品、腊肠制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.12 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 陈皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020版 一部的规定。
- 2.1.20 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.21 酱油（含焦糖色，苯甲酸钠）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.38 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.44 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.45 麦芽粉应清洁卫生，无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.46 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.47 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.48 天然肠衣应符合GB/T 7740的规定。

2.1.49 胶原蛋白肠衣应符合GB 14967的规定。

2.1.50 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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	具有产品应有的组织状态	取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，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，无黏液，无霉点	
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无腐败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(%)	≤ 10	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
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
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^a /(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 腌腊禽肉制品、 腌腊禽副产品制品 1.5	GB 5009.227

	腌腊畜肉制品、腌腊畜副产品制品、腊肠制品	0.5	
注:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、驴肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其副产品（猪蹄、猪腿、猪心、猪肘子、猪排骨、猪肠、牛蹄、牛腿、牛心、牛肘子、牛排骨、牛肠、驴蹄、驴腿、驴心、驴肘子、驴排骨、驴肠、羊蹄、羊腿、羊心、羊肘子、羊排骨、羊肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肠、鸡脖、鸡锁骨、鸡肫、鸭腿、鸭掌、鸭心、鸭翅、鸭肠、鸭锁骨、鸭脖、鸭肫、鹅腿、鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肠、鹅脖、鹅锁骨、鹅肫中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、绞制或不绞制，添加饮用水、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、红糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、料酒、食醋、魔芋粉、麦芽糊精、味精（谷氨酸钠）、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、肉桂、月桂、草果、桂皮、麻椒、辣椒、高良姜、山柰、小茴香、芫荽籽中的一种或几种）、陈皮、孜然、栀子、白芷、酱油（含焦糖色，苯甲酸钠）、大豆分离蛋白、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、驴肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、鹅肉味香精中的一种或几种）、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、甘油、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、氯化钾、麦芽粉、红曲红、辣椒红、乳酸链球菌素中的几种，经腌制、填充或不填充（天然肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、烘干、熏蒸、晾制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制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》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。

台前县天雨食品有限公司