



411225S-2022



南阳市智能化餐饮管理有限公司企业标准

Q/NZNH 0002S-2022

# 腌腊肉制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

南阳市智能化餐饮管理有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市智能化餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴浪、赵全华。

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（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉中的一种）为主要原料，经预处理、解冻或不解冻、修整、清洗、分切或不分切，添加生活饮用水、香辛料（辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒中的几种，经配料、腌制、灌猪肉肠衣或不灌猪肉肠衣、晾干、包装而成的非即食腌腊肉制品。

按照原辅料不同分为：腌腊猪肉、腌腊牛肉、腌腊羊肉、腌腊鸭肉、腌腊鹅肉、腌腊鸡肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肉、猪肉肠衣应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鸭肉、鹅肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.14 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 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	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察
色 泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	腊肉、腊肠 ≤	GB 5009.227
	腌腊禽制品 ≤	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：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。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉中的一种）为主要原料，经预处理、解冻或不解冻、修整、清洗、分切或不分切，添加生活饮用水、香辛料（辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠(味精)、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒中的几种，经配料、腌制、灌猪肉肠衣或不灌猪肉肠衣、晾干、包装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，作为组织生产、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。

南阳市智能化餐饮管理有限公司