



412560 S-2024



固始县知夏食品有限责任公司企业标准

Q/GZS 0002S-2024

腌腊肉制品

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

固始县知夏食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由固始县知夏食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：段晓枫。

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、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、蹄、肠、胗）中的一种或几种为原料，经过原料解冻或不解冻、修整、绞制（或分切）或不经此工艺，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）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（亚硝酸钠、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、风干或晒干或烘干、真空包装或包装、加工而成的非即食腌腊肉制品。

按原料和工艺不同可分为：腌腊肉、腌腊禽制品、腌腊肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.9三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.10焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.11六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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中，

色泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
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	≤ 8.0	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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	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
铬*（以Cr计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐残留量 ^a ，mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于使用相应食品添加剂的产品。		

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、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、蹄、肠、胗）中的一种或几种为原料，经过原料解冻或不解冻、修整、绞制（或分切）或不经此工艺，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）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（亚硝酸钠、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、风干或晒干或烘干、真空包装或包装、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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

固始县知夏食品有限责任公司