



410643S-2024



信阳市平桥区利贞食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XLZ 0002S-2024

腌腊肉制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

信阳市平桥区利贞食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由信阳市平桥区利贞食品厂（个体工商户）提出。

本标准由信阳市平桥区利贞食品厂（个体工商户）起草。

本标准主要起草人：全世春。

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、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（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、充填或成型、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、牛肉、羊肉、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。

2.1.12 D-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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
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
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） 1.5（仅适用于腌腊禽制品）	GB 5009.227
^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	≤ 0.25（内脏制品除外） 0.45（内脏制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1（肝脏制品、肾脏制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品）	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 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品。		
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，污染物限量应符合GB 2762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（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（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、充填或成型、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》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。

信阳市平桥区利贞食品厂（个体工商户）