



411324S-2024



漯河市林家食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2024

腌腊肉制品

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

漯河市林家食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市林家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓凤、黄湘涛、廖嘉林。

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。

本标准适用于腌腊肉制品，按食用方式不同可分为非即食腌腊肉制品、即食腌腊肉制品。

非即食腌腊肉制品：以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、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）、白酒、料酒中的多种，添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、高粱红、亚硝酸钠、食用香精、乳酸链球菌素中的一种或几种，经过解冻或不解冻、修整、切条或切片、配料、腌制、蘸料或不蘸料、穿串或不穿串、烘干、冷却、包装、冷冻保存等加工而成的非即食腌腊肉制品（腌腊肉、干巴肉串、肉干）；

即食腌腊肉制品：以上述产品（冷却工艺之前的产品）为原料，经油炸（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 高粱红应符合GB 1886.32 的规定。
- 2.1.12 亚硝酸钠应符合GB 1886.11 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油）应符合GB 2716

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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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	≤ 9.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 1.5（腌腊禽制品） 0.5（除腌腊禽制品外的产品）	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	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/g	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a 适用于添加亚硝酸钠的产品检验。

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌，/25g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量指标应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于腌腊肉制品，按食用方式不同可分为非即食腌腊肉制品、即食腌腊肉制品。

非即食腌腊肉制品：以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、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）、白酒、料酒中的多种，添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、高粱红、亚硝酸钠、食用香精、乳酸链球菌素中的一种或几种，经过解冻或不解冻、修整、切条或切片、配料、腌制、蘸料或不蘸料、穿串或不穿串、烘干、冷却、包装、冷冻保存等加工而成的非即食腌腊肉制品（腌腊肉、干巴肉串、肉干）；

即食腌腊肉制品：以上述产品（冷却工艺之前的产品）为原料，经油炸（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成。

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。

漯河市林家食品有限公司

QB