



411802S-2024



河南惠万家食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2024

腌腊肉制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南惠万家食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南惠万家食品有限公司提出。

本标准由河南惠万家食品有限公司和洛阳市新安县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王治平、顾河堰。

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（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过解冻、分割挑拣、修整，添加生活饮用水、鸡脖泥、鸡架泥、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、味精、干葱花、干胡萝卜、酱油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用香精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、谷氨酰胺转氨酶、红曲红、红曲米、高粱红、辣椒红、甜菜红、天然胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠、乙基麦芽酚中的多种，经配料、注射滚揉、腌制、装模定型、烘干、蒸煮、冷却、冷冻、切片或不切片、包装工艺加工而成的非即食腌腊肉制品。

根据原料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 干胡萝卜丁、干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.25 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.37 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.38 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 台湾传统香肠香料（固态调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、魔芋粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 鸡脖泥、鸡架泥应符合 SB/T 10379 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	具有该产品应有的性状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，温开水漱口、品其滋味，并检
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	查有无外来杂质
-----	-----------	---------

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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值, g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
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
^a 亚硝酸盐残留量 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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, 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过解冻、分割挑拣、修整，添加生活饮用水、鸡脖泥、鸡架泥、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、味精、干葱花、干胡萝卜、酱油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用香精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、谷氨酰胺转氨酶、红曲红、红曲米、高粱红、辣椒红、甜菜红、天然胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠、乙基麦芽酚中的多种，经配料、注射滚揉、腌制、装模定型、烘干、蒸煮、冷却、冷冻、切片或不切片、包装工艺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依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南惠万家食品有限公司