



410556S-2025



郑州市国秀食品有限责任公司企业标准

Q/ZGX 0001S-2025

腌腊肉制品

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

郑州市国秀食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由郑州市国秀食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：郑州市国秀食品有限责任。

本标准主要起草人：胡国旺、李红敏。

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（猪、牛、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、分割修整、绞制（或切片），添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、姜中的一种或几种】，添加大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、白酒、料酒、酿造酱油、酵母抽提物、陈皮（橘皮）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经配料、经搅拌（或滚揉）、腌制、灌装或不灌装、干制（风干、晾晒或烘干）、包装等工艺加工而成的非即食腌腊肉制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类为：肉灌制品（腊肠）、腊肉制品、腌腊禽制品、咸肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下肉眼观察色泽、状态，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	具有产品应有的组织状态	
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 1.5（腌腊禽制品） 0.5（其他产品）	GB 5009.227

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3（内脏制品除外） 0.5（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
*铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
^a 亚硝酸钠残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
注：*该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。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB/T 29342 的规定。

2.6 其它卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。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（猪、牛、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、分割修整、绞制（或切片），添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、姜中的一种或几种】，添加大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、白酒、料酒、酿造酱油、酵母抽提物、陈皮（橘皮）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经配料、经搅拌（或滚揉）、腌制、灌装或不灌装、干制（风干、晾晒或烘干）、包装等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》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。

郑州市国秀食品有限责任公司

QB