411546S-2025

漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS 0004S-2025

半发酵腌腊肉制品

2025-05-20 发布　　2025-05-20 实施

漯河龙回首实业有限公司 发布

前　　言

本标准由漯河龙回首实业有限公司提出。

本标准起草单位：漯河龙回首实业有限公司。

本标准起草人：赵云昌、李梵、赵炎、张珂、张倩倩、刘小九。

本标准自发布实施日起代替 Q/LLHS 0004S-2024。

H N
Q B

半发酵腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了半发酵腌腊肉制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉（火腿原料为后腿肉）、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、斩拌或不斩拌，配以食用盐、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、迷迭香碎、多香果粉、肉豆蔻粉、芥末籽、小茴香、罗勒叶、欧芹、芫荽粉、黄芥末籽中的一种或几种）、复合调味料（外购）、大豆蛋白、食用葡萄糖、发酵剂（木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、清酒广布乳杆菌、植物乳植杆菌、弯曲广布乳杆菌中的一种或几种）和食品添加剂【复配抗氧化剂（抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、葡萄糖、酪蛋白酸钠、酵母抽提物）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或全部，添加卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖中的一种或几种）、红曲红、亚硝酸钠、硝酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精】中的一种或几种，经绞制（或不绞制）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、灌装（或不灌装）、发酵（未成熟）、不熟制【或半熟制（低温风干或低温蒸煮）】、烟熏（或不烟熏）、晾挂、风干、或切片、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的半发酵腌腊肉制品。

根据形状不同，产品分为半发酵香肠、半发酵火腿。

2 术语和定义

半发酵腌腊肉制品是指以畜、禽肉为原料，添加发酵剂，通过特定工艺，加速其发酵和酶解的作用后，经过 15-30 天的发酵周期，经风干等工艺制成的非即食半发酵腌腊肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1　鲜、冻猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3　食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4　天然香辛料应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.5　食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.6　红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.7　发酵剂应符合国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022 年 第 4 号)和 GB 31639 的规定。

3.1.8　复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

3.1.9　亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.11 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.12 复配抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.13 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.14 硝酸钾应符合 GB 29213 的规定。

3.1.15 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

3.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	具有产品固有的柱状肠体形态或分切块形，产品表面干燥，产品表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整	取适量样品，在自然光下观察性状，切片后，观察其色泽和杂质，并闻其气味
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽	
气味	具有发酵肉制品特有的发酵气味，微酸，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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	检验方法
水分活度，Aw	≤	0.95	GB 5009.238
三甲胺氮[b]，mg/100g	≤	2.5	GB 5009.179
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐残留量（以 $NaNO_2$ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(α)芘[a]，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
氯化物（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标仅适用于经过烟熏的产品；

b 指标仅适用于发酵火腿。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目：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、冻猪肉（火腿原料为后腿肉）、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、斩拌或不斩拌，配以食用盐、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、迷迭香碎、多香果粉、肉豆蔻粉、芥末籽、小茴香、罗勒叶、欧芹、芫荽粉、黄芥末籽中的一种或几种）、复合调味料（外购）、大豆蛋白、食用葡萄糖、发酵剂（木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、清酒广布乳杆菌、植物乳植杆菌、弯曲广布乳杆菌中的一种或几种）和食品添加剂【复配抗氧化剂（抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、葡萄糖、酪蛋白酸钠、酵母抽提物）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或全部，添加卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖中的一种或几种）、红曲红、亚硝酸钠、硝酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精】中的一种或几种，经绞制（或不绞制）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、灌装（或不灌装）、发酵（未成熟）、不熟制【或半熟制（低温风干或低温蒸煮）】、烟熏（或不烟熏）、晾挂、风干、或切片、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的半发酵腌腊肉制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在 GB 2760 中属于 08.02.02 腌腊肉制品。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河龙回首实业有限公司