



411547S-2025



漯河龙回首实业有限公司企业标准

Q/LLHS 0001S-2025

发酵肉制品

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、赵炎、张珂、张静、张倩倩、刘小九。

本标准自发布实施日起代替 Q/LLHS 0001S-2024。

HN

QB

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵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、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，配以其他辅料【食用盐、咖喱粉、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒碎、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）、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（亚硝酸钠、硝酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、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、不熟制（或半熟制）、烟熏（或不烟熏）、晾挂、风干、切片（或不切片）、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的即食发酵肉制品。

根据形状不同，产品分为发酵香肠、发酵火腿。

2 术语和定义

发酵肉制品：以鲜、冻猪肉、牛肉、鸭肉、鸡肉、火鸡肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。

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 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。
- 3.1.7 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.11 硝酸钾应符合 GB 29213 的规定。
- 3.1.12 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

3.1.13 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
	发酵香肠	发酵火腿	
组织状态	肠体以类圆柱形状，具有产品固有的形态，肠体表面有自然皱纹，组织紧密，切片产品切面平整	呈块状，去骨或带骨：片状产品切面平整有光泽	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态，有无杂质，嗅其气味，品其滋味
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	瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽	
气、滋味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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 标	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（a）芘 ^a ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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 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	
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，CFU/g	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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；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。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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；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、大肠菌群。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、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，配以其他辅料【食用盐、咖喱粉、天然香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒碎、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）、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（亚硝酸钠、硝酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、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、不熟制（或半熟制）、烟熏（或不烟熏）、晾晒、风干、切片（或不切片）、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的即食发酵肉制品。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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

QB