



411814S-2025

河南年年来食品有限公司企业标准

Q/HNNL 0002S-2025

腌腊肉制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

河南年年来食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南年来食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘广田。

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、羊、驴、鸭、鸡、鹅、兔、马）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、绞制或不绞制，添加饮用水、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、红糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、料酒、食醋、魔芋粉、味精（谷氨酸钠）、香辛料或其粉（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、肉桂、月桂、香茅、草果、桂皮、麻椒、辣椒、高良姜、山柰、小茴香、芫荽籽、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种）、复合调味料、食用菌及其制品（香菇、杏鲍菇、茶树菇、木耳、灵芝、猴头菇中的一种或几种）、果蔬（菠菜、荆芥、黄瓜中的一种或几种）、花卉酱（玫瑰花酱、桂花酱、茉莉花酱、金银花酱、菊花酱中的一种或几种）、陈皮、孜然、栀子、白芷、酱油（含焦糖色、苯甲酸钠）、食用香精、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、氯化钾、红曲红、辣椒红、乳酸链球菌素、酵母抽提物中的几种，经腌制、搅拌或滚揉、灌装或不灌装、风干或晒干或烘干、蒸煮（未熟化）或不蒸煮、冷却或冷冻、真空包装或包装加工而成的非即食腌腊肉制品。

产品根据原料不同分为：腊肉制品、腊肠制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 味精(谷氨酸钠)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 陈皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 酱油(含焦糖色, 苯甲酸钠)应符合 GB 2717 的规定,
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定
- 2.1.29 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定,
- 2.1.31 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB /T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.42 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

2.1.46 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.48 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.49 果蔬、花卉酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.50 复合调味料应符合 GB 31644 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	具有产品应有的组织状态	取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无腐败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
总砷（以 As 计） / （mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计） / （mg/kg） ≤	0.5（以畜禽内脏为原料的腊肉制品）	GB 5009.12
	0.3（其他）	
镉（以 Cd 计） / （mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计） / （mg/kg） ≤	0.05	GB 5009.17
*铬（以 Cr 计） / （mg/kg） ≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ μ g/kg） ≤	3	GB 5009.26
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a / （g/kg） ≤	5	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^a （以 NaNO_2 计） / （mg/kg） ≤	30	GB 5009.33
过氧化值（以脂肪计） / （g/100g） ≤	1.5（腊禽肉及副产品制品）	GB 5009.227
	0.5（腊畜肉及副产品制品、腊肠制品）	
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 标签

预包装产品标签标示应符合 GB 7718、GB 28050 及相关法律法规的规定，非预包装产品标签标示应符合相关法律法规的规定。产品标签中以特定说明等方式引用的国家标准、行业标准若发生变更，按其现行有效版本执行。

2.7 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。贮存温度应符合产品特性和标签标识要求。常温产品在阴凉干燥处贮存，冷藏产品在满足温度要求的冷藏设施中贮存，冷冻产品在-18℃及以下条件下贮存。产品可选择一种或多种储存方法，若选择多种储存方法，应注明清楚各种储存方法的产品保存时间。

2.8 其它要求

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、过氧化值。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、羊、驴、鸭、鸡、鹅、兔、马）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、绞制或不绞制，添加饮用水、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、红糖、冰糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、料酒、食醋、魔芋粉、味精（谷氨酸钠）、香辛料或其粉（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、肉桂、月桂、香茅、草果、桂皮、麻椒、辣椒、高良姜、山柰、小茴香、芫荽籽、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种）、复合调味料、食用菌及其制品（香菇、杏鲍菇、茶树菇、木耳、灵芝、猴头菇中的一种或几种）、果蔬（菠菜、荆芥、黄瓜中的一种或几种）、花卉酱（玫瑰花酱、桂花酱、茉莉花酱、金银花酱、菊花酱中的一种或几种）、陈皮、孜然、栀子、白芷、酱油（含焦糖色、苯甲酸钠）、食用香精、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、氯化钾、红曲红、辣椒红、乳酸链球菌素、酵母抽提物中的几种，经腌制、搅拌或滚揉、灌装或不灌装、风干或晒干或烘干、蒸煮（未熟化）或不蒸煮、冷却或冷冻、真空包装或包装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。

河南年来食品有限公司

H N

Q B