



411817S-2026



河南尚稞鲜食品有限公司企业标准

Q/HSKX 0001S-2026

腌腊肉制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南尚稞鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚稞鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈广林。

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、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、肚、骨、皮）中的一种或几种为原料，经过原料解冻或不解冻、修整、绞制（或分切）或不经此工艺，添加食用盐，加入或不加入香辛料或其粉、白酒、料酒、酿造酱油、大豆蛋白、食糖、淀粉糖、麦芽糊精、海藻糖、魔芋粉、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、陈皮（橘皮）、白芷、白果、食用淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经配料、腌制、灌装肠衣或不灌装、熏制或不熏制、干制（风干或晒干或烘干）、真空包装或包装、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：腊肠、腊肉、腊肉排、腌腊畜禽制品等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜、禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.17陈皮（橘皮）、白芷、白果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.215'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.27六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.33双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.34D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中，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	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
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	≤ 0.5（除腌腊禽制品外的产品）	GB 5009.227

		1.5（腌腊禽制品）	
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬*（以Cr计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0（仅适用于熏制的产品）	GB 5009.27
^a 仅适用于添加该种添加剂的产品； 且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规定最大使用量的比例之和不应超过1。 *铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 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；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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、肚、骨、皮）中的一种或几种为原料，经过原料解冻或不解冻、修整、绞制（或分切）或不经此工艺，添加食用盐，加入或不加入香辛料或其粉、白酒、料酒、酿造酱油、大豆蛋白、食糖、淀粉糖、麦芽糊精、海藻糖、魔芋粉、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、陈皮（橘皮）、白芷、白果、食用淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经配料、腌制、灌装肠衣或不灌装、熏制或不熏制、干制（风干或晒干或烘干）、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》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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南尚稷鲜食品有限公司