



411860S-2026



信阳市那山那湾食品有限公司企业标准

Q/XNNS 0003S-2026

腌腊肉制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

信阳市那山那湾食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市那山那湾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨金文。

本标准替代 Q/XNNS 0003S-2025。

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、肠、耳、舌、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻，经选料、修整、分切或不分切，辅以生活饮用水、大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、食用盐、白酒、料酒、酿造酱油、味精、酵母抽提物、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、姜中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、白芷、白果、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、葡萄糖酸- δ -内脂、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）、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 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、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）、白芷、白果应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉、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 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 可得然胶应符合 GB 28304 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。
- 2.1.34 D-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
色 泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气 味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	
状 态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

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） 1.5（腌腊禽制品）	GB 5009.227
^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
<p>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。</p>		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量。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（猪、牛、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻，经选料、修整、分切或不分切，辅以生活饮用水、大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、食用盐、白酒、料酒、酿造酱油、味精、酵母抽提物、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、姜中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、白芷、白果、玉米淀粉、马铃薯淀粉、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）、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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市那山那湾食品有限公司

QB