



412482S-2026



河南亿嘉福食品有限公司企业标准

Q/HYJF 0001S-2026

腌腊肉制品

2026-08-26 发布

2026-08-26 实施

河南亿嘉福食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿嘉福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘争光。

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、复合调味料、陈皮（橘皮）、白芷、白果、食用淀粉、红曲红、红曲米、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、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、氯化钾、酶制剂、食品用香精中的一种或几种，经配料、腌制、灌装或不灌装、烘干、熏制、蒸煮定型或不定型、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复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18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。
- 2.1.19食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.22辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.25天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.26乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.27乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.285'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.34六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36黄原胶应符合 GB 1886.41 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亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.40双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42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

色泽	具有产品应有的色泽	肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
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） 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， $\mu\text{g/kg}$	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘， $\mu\text{g/kg}$	5.0	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。

H N

Q B

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、复合调味料、陈皮（橘皮）、白芷、白果、食用淀粉、红曲红、红曲米、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、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、氯化钾、酶制剂、食品用香精中的一种或几种，经配料、腌制、灌装或不灌装、烘干、熏制、蒸煮定型或不定型、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。

河南亿嘉福食品有限公司