

备案号：44200356S-2021
备案日期：2021年09月30日
备案有效期：伍年



Q/SL

广东省食品安全企业标准

Q/SL 0001S-2021

腌腊肉制品

2021-10-05 发布

2021-10-10 实施

中山市黄圃镇盛龙肉类制品厂 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由中山市黄圃镇盛龙肉类制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：黎坚元。

本标准于2021年10月05日首次发布。

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章所规定的产品。本产品食用前需熟制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317	白砂糖
GB 1886. 11	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
GB 1886. 32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886. 34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886. 111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
GB 1886. 181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886. 65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886. 208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886. 335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 7740		天然肠衣
GB/T 22493		大豆蛋白粉
GB/T 11761		芝麻
GB/T 15691		香辛料调味品通用技术条件
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004		包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 9683		复合食品包装袋卫生标准
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 12694	食品安全国家标准	畜禽屠宰加工卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14967	食品安全国家标准	胶原蛋白肠衣
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 16869		鲜、冻禽产品
GB/T 19480		肉与肉制品术语
GB/T 21302		包装用复合膜、袋通则
GH/T 1013		香菇
SB/T 10371		鸡精调味料
SB/T 10415		鸡粉调味料
DBS41/ 011	食品安全地方标准	食用畜禽血制品
DB44/T 604	地理标志产品	新会陈皮
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
		国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
		国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 腊肠

以鲜（冻）猪肉为原料，选择性添加鲜（冻）禽肉、橘皮、新会陈皮、干贝、虾米、芝麻、鹅肝、鸭肝、香菇、香辛料、大豆蛋白粉、大豆蛋白、食用淀粉、猪血、鸡血、白砂糖、食用盐、酱油、酒（蒸馏酒、发酵酒）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、高粱红、甜菜红、红曲红、辣椒红、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、复配食品添加剂、乙基麦芽酚、维生素C(抗坏血酸)、食品用香精、亚硝酸钠、

肠衣为辅料，经选料、配料、切碎、搅拌腌制、灌肠、晾晒或烘焙、包装等工序而制成的腊肠，本产品食用前需熟制。

3.2 腊肉

以鲜（冻）猪肉为原料，选择性添加白砂糖、酱油、食用盐、酒（蒸馏酒、发酵酒）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料、维生素C（抗坏血酸）、复配食品添加剂、亚硝酸钠为辅料，经选料、配料、腌制、晾晒或烘焙、包装等工序而制成的腊肉，本产品食用前需熟制。

3.3 腊禽制品

以鲜（冻）禽、禽的分割部位（如禽翅、禽腿、内脏等）为原料，经选料、清洗、去杂，选择性添加白砂糖、酱油、食用盐、酒（蒸馏酒、发酵酒）、味精、香辛料、鸡精调味料、鸡粉调味料、维生素C（抗坏血酸）、亚硝酸钠为辅料，经配料、腌制、晾晒或烘焙、包装等工序而制成的腊禽制品，本产品食用前需熟制。

3.4 腊畜制品

以鲜（冻）家畜、畜的分割部位（如猪头、猪脚、内脏等）为原料，经选料、清洗、去杂，选择性添加白砂糖、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料、食用盐、酒（蒸馏酒、发酵酒）、味精、亚硝酸钠为辅料，经配料、腌制、晾晒或烘焙等工序而制成的腊畜制品，本产品食用前需熟制。

3.5 腊肉饼

以鲜（冻）猪肉为原料，选择添加鲜（冻）禽肉、白砂糖、食用盐、酒（蒸馏酒、发酵酒）、芝麻、香菇、食用淀粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、高粱红、甜菜红、红曲红、辣椒红、维生素C（抗坏血酸）、亚硝酸钠、食品用香精，再添加或不添加嵌入咸蛋黄，经选料、配料、切碎、搅拌腌制、成型、烘焙、包装等主要工艺加工制成的腊肉饼，本产品食用前需熟制。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707、GB 31650 及农业部关于禁用兽药公告的规定。

4.1.2 鲜（冻）禽、禽的分割部位、鹅肝、鸭肝应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 鲜（冻）家畜、畜的分割部位应符合 GB 2707、GB 31650 及农业部关于禁用兽药公告的规定。

4.1.4 橘皮应无腐烂、无霉变。

4.1.5 新会陈皮应符合 DB44/T 604 的规定。

4.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。

4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 干贝、虾米应符合 GB 10136 的规定。

4.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。

- 4.1.10 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.12 大豆蛋白应符合 GB 2712、GB 20371 的规定。
- 4.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.14 猪血、鸡血应符合 DBS41/ 011、GB 2707 的规定。
- 4.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.16 肠衣应符合 GB/T 7740、GB 14967 的规定。
- 4.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.18 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.19 酒（蒸馏酒、发酵酒）应分别符合 GB 2757、GB 2758 的规定。
- 4.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.23 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 4.1.24 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 4.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.29 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.31 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.33 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 4.1.34 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.35 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

4.2 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，无粘液、无霉点。	GB 2730
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性状，无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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				
	腊 肠	腊 肉	腊禽制品	腊畜制品	腊肉饼
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.50	0.50	1.50	0.50	0.50
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5				
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5				
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1				
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.9				
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05				
亚硝酸盐残留量（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30				
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0				

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关要求规定。

4.4.2 食品添加剂的使用品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12694、GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 理化指标

6.1.1 过氧化值

按GB 5009.227中规定的方法测定。

6.1.2 铅

按GB 5009.12中规定的方法测定。

6.1.3 总砷

按GB 5009.11中规定的方法测定。

6.1.4 镉

按GB 5009.15中规定的方法测定。

6.1.5 铬

按GB 5009.123中规定的方法测定。

6.1.6 总汞

按GB 5009.17中规定的方法测定。

6.1.7 亚硝酸盐

按GB 5009.33中规定的方法测定。

6.1.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26中规定的方法测定。

6.2 净含量要求

按JJF 1070中规定的方法测定。

7 试验规则

7.1 原辅料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门验收合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

每批产品按每10kg为间隔抽取一个样本单位，直至抽够2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.4 出厂检验

每批产品须经本厂质量检测部门按标准进行检验，合格方可出厂。出厂检验的项目为感官要求、净含量、过氧化值。

7.5 型式检验

型式检验的项目为本标准的全部技术要求，正常生产每半年至少检验一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料产地或供货商发生变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产3个月以上再恢复生产时；

- d) 产品试制成功，正式投产时；
- e) 更换主要生产设备时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部合格则判为合格，出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准要求时，可以加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

7.6.2 供需双方如对产品质量有异议时，经双方协商，委托共同接受的仲裁单位对有异议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

产品包装标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》的要求，并至少应标明下列事项：

- a) 名称、规格、净含量、生产日期；
- b) 成分或者配料表；
- c) 生产者的名称、地址、联系方式；
- d) 保质期；
- e) 产品标准代号；
- f) 贮存条件；
- g) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- h) 生产许可证编号；
- i) 食用方法；
- j) 法律、法规规定必须标明的其他事项。

8.2 包装

产品包装材料应符合 GB/T 21302、GB/T 10004、GB 9683 和 GB 4806.7 的要求，封口应严密，无渗漏。外包装用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱，箱体应有足够强度，箱缝应密封。

8.3 运输

产品在运输途中必须遮盖，严防中途污染和日晒雨淋，不得与有毒、有害、有污染的物品混载。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存放在清洁、干爽、通风的地方，不得与有毒、有害的物品堆放，离墙离地需大于 10cm，并做好防虫、防鼠工作。

8.4.2 在符合上述条件下，保质期以产品包装标示为准。