



410319S-2018



西峡县英佳食品有限公司企业标准

Q/XYJS 0001S-2018

---

# 腌腊肉

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

西峡县英佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由西峡县英佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘娴阁、王希阳。

H N

Q B

# 腌腊肉

## 1 范围

本标准规定了腌腊肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为原料，添加白砂糖、食用盐、料酒、鸡精调味料、乙基麦芽酚、亚硝酸钠，经清洗、修整、配料、腌制、烘烤、包装而成的腌腊肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应经检疫合格，并符合 GB 2707 的要求。不得使用病死、毒死或腐烂变质的猪肉。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的要求。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。
- 2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的要求。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的要求。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
外观	切口平整，表面干爽、光亮	取约100g样品置于洁净的白色瓷盘中，肉眼观察其外观、色泽及组织形态；用鼻嗅其气味、用舌尝其滋味。
色泽	脂肪组织呈黄白色或酱黄色，肌肉组织呈暗红色或酱红色	
组织形态	肉质坚实、纹理清晰	
气味及滋味	具有腌腊肉的气味与滋味，略咸，无异味	

### 2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, %	≤ 58	GB 5009. 3
食盐, %	≤ 10	GB 5009. 44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 5	GB 5009. 227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 3	GB 5009. 11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 17
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
*本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

#### 2.4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

#### 2.5 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。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂限量应符合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国家相关规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官、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

腌腊肉是以鲜（冻）猪肉为原料，添加白砂糖、食用盐、料酒、鸡精调味料、乙基麦芽酚、亚硝酸钠，经清洗、修整、配料、腌制、烘烤、包装而成的腌腊肉制品。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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西峡县英佳食品有限公司