



410257S-2026



信阳市羊山新区彘猪食品经营部（个体工商户）企业标准

Q/XZZ 0002S-2026

腌腊肉制品

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

信阳市羊山新区彘猪食品经营部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由信阳市羊山新区彘猪食品经营部(个体工商户)提出。

本标准由信阳市市场监管综合行政执法支队和信阳市羊山新区彘猪食品经营部(个体工商户)共同起草。

本标准主要起草人：梁玉博、闫运。

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、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、分割修整、绞制（或切片），添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、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】，添加大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、白酒、料酒、酿造酱油、酵母抽提物、陈皮（橘皮）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经配料、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装或不灌装、干制（风干、晾晒或烘干）、包装等工艺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：肉灌制品（腊肠）、腊肉制品、腌腊禽制品、咸肉。

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、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、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）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 2.1.17 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 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 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33 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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下肉眼观察色泽、状态，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	具有产品应有的组织状态	
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	≤ 1.5（腌腊禽制品） 0.5（其他产品）	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（肝脏制品、肾脏制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品）	GB 5009.15
*铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
^a 亚硝酸钠残留量（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</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 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 14881 和 GB/T 29342 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

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、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、分割修整、绞制（或切片），添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、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、枯茗（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】，添加大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、海藻糖、魔芋粉、麦芽糊精、白酒、料酒、酿造酱油、酵母抽提物、陈皮（橘皮）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经配料、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装或不灌装、干制（风干、晾晒或烘干）、包装等工艺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》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。

信阳市羊山新区彙猪食品经营部(个体工商户)