

益阳市资阳区味味珍食品厂企业标准

Q/YZWZ 0001S-2024

食品安全企业标准 腌腊肉制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：432448S-2024
备案日期：2024年2月22日

湖南
食品安

益阳市
委员会

2024-01-17 发布

2024-02-17 实施



益阳市资阳区味味珍食品厂 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由益阳市资阳区味味珍食品厂提出。

本标准由益阳市资阳区味味珍食品厂起草。

本标准由益阳市资阳区味味珍食品厂负责解释。

本标准主要起草人: 李建华 欧阳建良。

本标准于 2024 年 2 月 17 日起实施。

本标准代替 Q/YZWZ 0001S-2021。



腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉或牛肉或鸡肉或鸭肉或鹅肉或兔肉或驴肉及其内脏及副产品为主要原料，食用盐、白砂糖、白酒、味精、酱油、香辛料（罂粟除外）为辅料，添加食品添加剂，经预处理、腌制、烘干（或晒干、风干、脱水）、烟熏（或不烟熏）、装坛密封（或不装坛密封）、包装等工序加工制成的未经熟制的腌腊肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂的使用标准
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水的测定
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 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 191		包装贮运图示标志
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
		《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号（2023）

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织形态、杂质,另取试样嗅其气味,口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无酸败味和其它异味	
组织形态	组织紧密,无粘液、无焦斑、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标限量

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
水分/(g/100g)	≤ 65	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5(火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠) 1.5(腌腊禽制品)	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.3肉制品(畜禽内脏制品除外) 0.5(畜禽内脏制品)	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)	0.8	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	GB 5009.27
[°] 限熏、烧、烤制品		

3.5 农药最大残留及兽药残留限量

3.5.1 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3.5.2 兽药残留应符合国家相关规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760中08.02.02的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号(2023)的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批随机抽取 2.0 千克，分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目：感官、水分、净含量。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况也应进行型式检验：

- a) 产品鉴定投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.5 判定规则

检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，真空包装产品保质期不超过 360 天，散装产品保质期不超过 90 天。

