

湘西好益农食品有限公司企业标准

Q/HYNP 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: 4336455-2024

备案日期: 2024年 7月 4日

湖南省卫
食品安全企

2024-06-05 发布

2024-07-05实施

湘西好益农食品有限公司 发布

前 言

Q/HYNP 0001S—2024

本标准依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湘西好益农食品有限公司提出。

本标准由湘西好益农食品有限公司负责起草。

本标准由湘西好益农食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：龙红玉



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、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉或牛肉或驴肉或兔肉或鸡肉或鸭肉及其可食用内脏及副产品为主要原料,食用盐、白砂糖、白酒、味精、蒸馏酒、配制酒、酱油、调味品、香辛料(罂粟种子除外)等部分为辅料,添加食品添加剂,经解冻(或不解冻)、清洗、分切(或不分切)、挑拣(或不挑拣)、腌制、清洗(或不清洗)、烘烤(或不烘烤)、风干(或不风干)、晒干(或不晒干)、烟熏(或不烟熏)、灌汤(或不灌汤)、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

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分的测定
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 5009.123	食品安全国家标准食品中铬的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准食品中镉的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准食品中过氧化值的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准食品中N-亚硝胺类的测定
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 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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽、无粘液、无霉点	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
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形状，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标
应符合表2的要求。

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(禽制品除外)、1.5(禽制品)	GB 5009.227

3.4 污染物限量
应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(Pb)/(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(Cd)/(mg/kg) ≤	0.1肉及肉制品(畜禽内脏及其制品除外) 0.5畜禽肝脏及其制品 1.0畜禽肾脏及其制品	GB 5009.15
总砷/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬/(mg/kg) ≤	0.9	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、烤肉类”		

3.5 农药残留及兽药残留限量

3.5.1 农药残留限量应符合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

按国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批



委
转

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取2千克，分成2份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目：感官、净含量为每批必检项目，其他项目做不定期抽查。

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

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每6个月进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

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抽样复验。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 产品的预包装标签应符合GB7718 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 食品包装袋应符合GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 28118的要求。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543的要求。

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，根据不同配方，产品保质期为6个月、9个月、12个月。

