

# Q/KDH

## 昆明德和罐头食品有限责任公司企业标准

Q/KDH 0105 S—2024

代替 Q/KDH 0105 S-2022

### 腌腊肉制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010034 S-2024

备案日期: 2024 年 01 月 12 日

2024-01-12 发布

2024-01-14 实施

昆明德和罐头食品有限责任公司

发布

## 前 言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜（冻）畜肉、禽肉为主要原料，香辛料、味精、白砂糖、食用盐等为辅料，经原料分割处理、腌制、烘烤或风干、冷却、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/KDH 0105 S-2022《腌腊肉制品》。

本标准由昆明德和罐头食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要修订起草人：王兵、郑励萍、陈言杰、赵晓霞、王佳佳。

食品安全

号: 530

期:

# 腌腊肉制品

## 1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉、禽肉为主要原料，香辛料、味精、白砂糖、食用盐等为辅料，经原料分割处理、腌制、烘烤或风干、冷却、包装等工艺制成的腌腊肉制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

## 3 产品分类

3.1 按原料不同可分为：腊肉、牛干巴、腊驴肉、板鸭、腊鸭、腊鸭肉、腊鸭腿、腊排骨等。

3.2 按口味不同可分为：广味、滇味、五香味、麻辣味等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜肉、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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                           |
|-------|--------------------------------------|--------------------------------|
| 外 观   | 外表光洁、无粘液、无霉点。                        | 在自然光线明亮处、无异味的场所里采用目测、鼻嗅气味，熟后口尝 |
| 色 泽   | 具有该腌腊肉制品应有的色泽，切面的肌肉呈红色或暗红色，脂肪呈白色至黄色。 |                                |
| 组织形态  | 组织细密，有弹性。                            |                                |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味               |                                |
| 杂 质   | 无肉眼可见有害杂质                            |                                |

4.3 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        |
|--------------------|-----------------------------------------|-------------|
| 盐分（以 NaCl 计）， %    | ≤ 10                                    | GB 5009.44  |
| 水分含量， %            | ≤ 五花腊肉：25；后腿腊肉、牛干巴、板鸭、<br>腊鸭腿、腊排骨、腊鸭：45 | GB 5009.3   |
| 过氧化值（以脂肪计）， g/100g | ≤ 腊肉、腊排骨：0.5；<br>腌腊禽制品：1.5              | GB 5009.227 |

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

| 项 目              | 指 标    | 检验方法       |
|------------------|--------|------------|
| 铅（以 Pb 计）， mg/kg | ≤ 0.24 | GB 5009.12 |

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一天、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于 20kg，每批产品中随机抽取不少于 4kg 的样品，抽样数量不少于 4 个独立包装，均分为两份，一份做检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品必须经本公司检验部门按本标准检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密，不得破损。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压；

### 6.4 贮存

贮存仓库要求卫生、干燥，阴凉、通风、防蝇、防鼠；产品不得与有毒、有害物品混贮；产品应堆放在垫板上，且离墙 15cm 以上；堆码按不同品种、批次整齐堆放，便于提取。

章

日

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 12 月 22 日至 2023 年 12 月 29 日在昆明德和罐头食品有限责任公司企业官方网站上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



钱金莲  
备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 25 日