

Q/YJZ

玉溪市眷滋肉制品加工厂企业标准

Q/YJZ 0001 S—2026

代替 Q/YJZ 0001 S-2022

腌腊肉制品



2026-03-05 发布

2026-03-06 实施

玉溪市眷滋肉制品加工厂 发布

前 言

我厂生产的腌腊肉制品是以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，经清洗、分割或不分割、整形或切碎、添加食用盐和香辛辅料、腌制、灌入肠衣（香肠）、烘干（或晒干、风干）、包装等工艺加工而成的非即食肉制品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定，制定本标准作为本厂组织腌腊肉制品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中的安全指标按照GB 2762-2025《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，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市眷滋肉制品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王超。



腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经清洗、分割或不分割、整形或切碎、添加食用盐和香辛辅料、腌制、灌入肠衣（香肠）、烘干（或晒干、风干）、包装等工艺加工而成的肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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。

3 产品分类

根据主要原料的不同分为：腌腊畜肉类制品（腌腊肉、香肠）；腌腊禽肉类制品（板鸭、腊鹅、腌腊排骨、腊鸡）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜或冻畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 禽肉：应符合 GB 16869 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 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，不得使用非食品用原料和辅料。

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
色 泽	具有本品固有的暗红色或红色、微黄色，无黏液、无霉点	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、状态，看是否
气 味	具有产品应有的气味，无酸败味、无异味	

状 态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	有外来异物，闻其气味
-----	-------------------------	------------

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	腊肉、咸肉、香（腊）肠	GB 5009.227
	0.5	
	腌腊禽制品、腊排骨	1.5

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的要求。

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》的要求，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 的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12964的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一天、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4 kg（不少于4个包装），样品分成二份，一份检验，另一份留用备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，附有产品质量合格证明方可出厂。检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量。

5.4 型式检验



正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- A 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变时
- B 停产半年以上，重新恢复生产时；
- C 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- D 国家食品安全监督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时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定的要求，包装牢固，封口严密。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥通风、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染、有腐蚀性的货物混贮、混存，产品堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜件。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。


备案企业（盖章）

2026 年 2 月 27 日


备案企业主要负责人（签字）

2026 年 2 月 27 日