

Q/HHXY

海南省食品安全企业标准

Q/HHXY 0001S—2025

代替 Q/HHXY 0001S—2022

腌腊肉制品

2025-09-01 发布

2025-10-01 实施



海口海香源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1—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》的规定起草。

本标准代替Q/HHXY 0001S—2022《腌腊肉制品》。

本标准与Q/HHXY 0001S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海口海香源食品有限公司提出。

本标准由海口海香源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林寿才、林朝斌。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——Q/HHXY 0001S—2019、Q/HHXY 0001S—2022。

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、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜猪肉为主要原料，以干肠衣、白砂糖、食盐、白酒、酱油、黑胡椒、辣椒、花椒、猪血、大豆蛋白等为辅料，添加亚硝酸钠、红曲红，经整理、切碎、调配、灌肠或不灌、晾晒、烘烤、冷却、包装等生产工艺制成的腌腊肉制品的生产控制、检验、贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号《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 100 号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

3.1 腊肉

以鲜（冻）畜、禽肉为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、白酒、酱油、黑胡椒、花椒、辣椒、姜、大豆蛋白粉、红曲红、亚硝酸钠等，经腌制、烘干（或晒干、风干）等生产工艺加工制成的非即食产品。

3.2 腊肠

以鲜（冻）畜、禽肉为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、白酒、酱油、黑胡椒、花椒、辣椒、姜、大豆蛋白粉、红曲红、亚硝酸钠等，经切碎（后绞碎）、搅拌、腌制、填充（或成型）、烘干（或晒干、风干）、烟熏（不烟熏）等生产工艺加工制成的非即食产品。按添加的原辅料分为：腊肠、黑椒腊肠、麻辣腊肠、猪肉大豆蛋白肠。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 猪肉：必须符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.3 白酒：应符合 GB 2757 或 GB 2758 的要求。
- 4.1.4 食盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.5 肠衣：应符合 GB 14967 的要求。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB 18186 的要求。
- 4.1.7 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的要求。
- 4.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.1.10 姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.11 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的要求。
- 4.1.12 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的要求。
- 4.1.13 红曲红：应符合 GB 1886.181 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	要 求					检验方法
	腊肉类	腊肠类				
	腊肉	腊肠	黑椒腊肠	麻辣腊肠	猪肉大豆蛋白肠	
色 泽	具有该产品应有的色泽，无黏液、无霉点	肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红，红白分明，有光泽	肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红，有黑胡椒粉调入其中的固有色泽，有光泽	肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红，有花椒粉、辣椒粉调入其中的固有色泽，有光泽	肥肉呈白色或微带红色，瘦肉鲜红枣红或玫瑰红，红白分明，有光泽	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察样品色泽、组织形态和杂质，将其煮熟，闻其气味，品其滋味
滋味与气 味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无酸败味	咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，无哈喇味或其他异味	咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，具黑胡椒的固有香味和滋味，无哈喇味或其他异味	咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，具有花椒和辣椒的麻辣的香味和滋味，无哈喇味或其他异味	熟制后，咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，具有猪肉大豆蛋白肠的特有特征	
组织状态	具有该产品应有的组织状态	肠体干爽，呈完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密，无粘液，无软骨及结缔组织				
杂质	无正常视力可见的外来杂质					

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
		腊肠类	腊肉类	
蛋白质，g/100g	≥	14	—	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	60.0	—	GB 5009.6
水分，g/100g	≤	35.0		GB 5009.3
酸价（以脂肪计（KOH），mg/g	≤	4.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5		GB 5009.227
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25		GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
亚硝酸盐，mg/kg	≤	30.0		GB 5009.33

4.4 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 中规定方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12694 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

产品抽样按所生产产品的1%进行随机抽样，样品最小量为4个销售单元，不足4个销售单元时按4个销售单元抽取。样品总量不少于2kg。抽样数量1/2用于感官、理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的具体规格抽取适量样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、过氧化值、净含量等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。储运包装应符合 GB/T 6543 要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，在常温下散装保质期为 50 天，有包装的保质期 90 天。在温度 5℃ 以下保质期为 180 天。