

# 团 体 标 准

T/GDFPT 0043—2026

## 黄圃腊味

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

广东省食品生产技术协会  
中山市黄圃食品腊味商会

发 布



# 目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 2

4 产品分类 ..... 2

5 技术要求 ..... 2

6 试验方法 ..... 4

7 检验规则 ..... 5

8 标志、包装、运输和贮存 ..... 5

参 考 文 献 ..... 7

## 前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省食品生产技术协会、中山市黄圃食品腊味商会提出并归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

# 黄圃腊味

## 1 范围

本文件界定了黄圃腊味的术语，规定了产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于黄圃腊味的生产、加工、流通、检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 黄圃腊味 Huangpu preserved meat

以鲜（冻）畜、禽、动物性水产品为主要原料，以白砂糖、食用盐、蒸馏酒、酱油、肠衣等为辅料，不添加五香粉、豆蔻、桂皮、花桂椒、八角等植物类香料及人工或化学合成的香精，经特定工艺加工而成的具有咸中带甜、酒香浓郁等特色风味的生干制品。

### 4 产品分类

#### 4.1 黄圃腊肠

以鲜（冻）猪肉为原料，加入白砂糖、食用盐、蒸馏酒等辅料，经原料验收、解冻、切肉、配料、拌料、灌肠、刺孔、晾干、烘焙、包装等工艺加工而成具有广味特色的生干腊肠。分为特级腊肠、一级腊肠、二级腊肠、三级腊肠等四个级别。

#### 4.2 黄圃腊肉

以鲜（冻）猪带肋五花肉为主要原料，加入白砂糖、食用盐、蒸馏酒、酱油等辅料腌制后，原料验收、解冻、切条、清洗、配料、腌制、晾晒、烘焙、包装等工艺加工而成的腊肉制品。

#### 4.3 黄圃腊鸭

以鸭、鸭的分割部位为主要原料，经原料验收、解冻、分割、上盐、腌制、漂洗、定形、晾晒、烘焙、包装等工艺加工而成的生干禽制品。

#### 4.4 黄圃腊鱼

以鲜活鱼为原料，经原料验收、洗鱼、去杂、配料、腌制、晾晒、烘焙、包装等工艺加工而成的生干水产品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定，宜选取无软骨及结缔组织的猪腿部瘦肉，脊部皮下脂肪及腿部硬脂肪。

5.1.2 鲜（冻）鸭肉及分割部位应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定，不应使用沥青、松香等化学物质褪毛。

5.1.3 鱼应符合 GB 2733 的规定。

5.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

5.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

5.1.6 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

5.1.7 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

5.1.8 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

5.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.10 所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1 的规定。

5.1.11 所有原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	黄圃腊肠	黄圃腊肉	黄圃腊鸭	黄圃腊鱼
色泽	肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红、枣红或玫瑰红色，红白分明，有光泽	瘦肉呈枣红色或暗红色，肥肉浅金黄色，鲜明光润，切面透明或白色	体表光洁，呈黄白色或白色	酱腊鱼呈酱褐色，表面有酱料
滋味及气味	咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，食而不腻	腊香味纯正、浓郁，具有糖、酒香味，无异味；咸甜适中，肥肉爽脆可口，瘦肉嚼后回香	煮沸后肉汤及肉味芳香，液面有大片团聚的脂肪，肉嫩味鲜	咸甜适宜，具有鱼干的特有香味
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	肉条均匀，肉身干爽、结实，肉头不垂下，肥瘦层次分明，紧贴完整	腹腔内壁干燥、有盐霜，肌肉切面呈淡玫瑰红色，肌肉切面紧密，有光泽	鱼体基本完整，体表光洁，组织紧密，软硬适度，肌肉切面有光泽，坚实不离骨
杂质	无正常视力可见外来异物			

## 5.3 理化指标

5.3.1 黄圃腊肠理化指标应符合表2的规定。

表2 黄圃腊肠理化指标

项目	特级腊肠	一级腊肠	二级腊肠	三级腊肠
蛋白质，%	≥ 22	20	17	15
脂肪，%	≤ 35	45	55	65
水分，%	≤	25		
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤	0.5		
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）	≤	30		

5.3.2 黄圃腊肉、黄圃腊鸭、黄圃腊鱼理化指标应符合表3的规定。

表 3 黄圃腊肉、黄圃腊鸭、黄圃腊鱼理化指标

项目		黄圃腊肉	黄圃腊鸭	黄圃腊鱼
蛋白质, %	≥	8	——	40
脂肪, %	≤	70	——	——
水分, %	≤	25	25	40
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤	0.5	1.5	0.6
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计)	≤	30		

#### 5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 5.5 食品添加剂

5.5.1 不添加五香粉、豆蔻、桂皮、花桂椒、八角等植物类香料及人工或化学合成的香精。

5.5.2 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.3 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.6 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 6 试验方法

#### 6.1 取样方法

按 GB/T 9695.19 的规定取样。

#### 6.2 感官要求

采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。在自然光线充足的室内直接观察被测样品的外观；将样品切开并放置于洁净的白瓷盘内，观察色泽、组织形态；将样品在沸水中蒸 10 min~15 min 至熟，嗅其香味，品尝评定口感。

#### 6.3 理化指标

##### 6.3.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

##### 6.3.2 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

##### 6.3.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

##### 6.3.4 过氧化值

按GB 5009.227规定执行。

### 6.3.5 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定执行。

### 6.4 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

### 6.5 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次、工艺条件和包装方式相同的产品为一批。

### 7.2 抽样

按 JJF1070 规定的方法抽取，并将其中的三分之一样品封存，保留至保质期备查。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前由生产厂的检验部门按本标准逐批检验，符合技术要求方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分和过氧化值。

### 7.4 型式检验

7.4.1 一般情况，每季至少检验一次；遇有下列情况之一时，也要进行型式检验：

- a) 原料、工艺有较大改变；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出要求；
- d) 其它可能影响产品质量的情况。

7.4.2 型式检验项目为本文件的所有要求。

### 7.5 判定规则

检验项目全部符合标准，判定为合格品；如有一项或一项以上不符合本标准，须加倍抽样复验不符合项目，复验后仍不符合本标准时，判定整批产品为不合格。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签

包装产品的标志必须符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合相应的国家标准的规定。任何形式的包装都应不变形、不破损。

### 8.3 运输

成品运输车辆应清洁、干燥、产品不得与潮湿、有毒、有异味的物品混装混运；运输过程中应有防压、防雨、防晒措施。

#### 8.4 贮存

8.4.1 成品不应露天贮存，应贮存在冷库或通风良好、清洁、干燥的库房内，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。

8.4.2 成品应按批次分别存放，堆放成品时应距库房墙壁 15 cm 以上，距地面 10 cm 以上；产品不得与有异味、被污染的物品同库贮存。

8.4.3 保质期以产品标签标示为准。

A

参 考 文 献

- [1] 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）
-