

**T/MDSZ**

# 苗侗山珍团体标准

T/MDSZ 007-2022

---

## 腌 肉

2022—04—08 发布

2022—04—08 实施

---

黔东南州苗侗山珍农产品行业协会 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 技术要求（检验方法） ..... 2

5 5 检验规则 ..... 4

6 6 标签、包装、运输、贮存 ..... 4

## 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这些专利的责任。**

本文件由黔东南州苗侗山珍农产品行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心（黔东南州特色食品药品研究所）、黔东南州市市场监督管理局、黔东南州开发投资（集团）有限责任公司、黔东南州苗侗山珍农产品行业协会、黎平县腌味汇腌鱼腌肉加工厂、榕江县寨蒿侗家风味食品有限公司、贵州佳人食品有限公司。

本文件主要起草人：杨永成、张廷辉、石庆楠、刘桂琼、杨坤、吴凯仪、龙昂、杨梦琪、向本树、熊建军、邹大维、管春成、唐国芳、龙姜柳、顾阳、陈文华、杨艳屏、周晓琴、吴必吕、吴强英、张家敞。

非本文件起草单位使用本文件，需获得本文件发布机构的授权。

本文件为首次发布。



# 腌 肉

## 1 范围

本文件规定了腌肉的术语和定义、技术要求（检验方法）、检验规则、标签、包装、运输、贮存。本文件适用于黔东南州辖区内的腌肉生产、销售及检验。

## 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 191 包装储运图示标志  
GB/T 1354 大米  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验  
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定  
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 腌肉

以猪肉为原料，添加辣椒粉、熟制糯米或甜酒糟、白酒、食盐、香辛料等辅料，经腌制、发酵等传统工艺生产而成的发酵型肉制品。

### 4 技术要求（检验方法）

#### 4.1 原料

##### 4.1.1 猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

##### 4.1.2 辣椒粉

应符合 GB/T 30382 的规定。

##### 4.1.3 糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

##### 4.1.4 白酒

应符合 GB 2757 、GB 2758 的规定。

##### 4.1.5 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 4.1.6 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

##### 4.1.7 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.1.8 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

#### 4.2 主要工艺流程

原料→清洗→修整→盐渍→沥干→拌料→发酵→包装→成品。

#### 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。



表 1 感官指标

| 项 目  | 要 求                                  | 检验方法                                     |
|------|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 色泽   | 瘦肉切面呈红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽。 | 取适量样品，观察外观色泽后；切片，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质；嗅其气味。 |
| 气味   | 具有产品应有的酸辣味及醇香味，无异味。                  |                                          |
| 组织形态 | 产品呈块状，附有辣椒等辅料，无霉斑。                   |                                          |
| 杂质   | 无可见外来杂质。                             |                                          |

## 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                 | 要 求 | 检验方法        |
|-------------------------------------|-----|-------------|
| 氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计）/%          | ≤   | GB 5009.44  |
| pH 值                                | ≤   | GB 5009.237 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)                 | ≤   | GB 5009.227 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) | ≤   | GB 5009.33  |
| 挥发性盐基氮/(mg/100g)                    | ≤   | GB 5009.228 |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg)                   | ≤   | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计）/(mg/kg)                   | ≤   | GB 5009.15  |
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg)                  | ≤   | GB 5009.11  |
| 铬（以 Cr 计）/(mg/kg)                   | ≤   | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺/(mg/kg)                    | ≤   | GB 5009.26  |

## 4.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目                | 限量 |   |     |      | 检验方法       |
|--------------------|----|---|-----|------|------------|
|                    | n  | c | m   | M    |            |
| 沙门氏菌（/25g）         | 5  | 0 | 0   | —    | GB 4789.4  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌（CFU/g） | 5  | 0 | 0   | —    | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌（/25g）      | 5  | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

## 4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 4.7 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取抽样量不少于 1.5kg，且预包装产品不少于 9 个独立包装。所抽取样品分为 2 份，3/4 为检验样品，1/4 为复检备份样品。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括标签、感官、氯化物、pH 值、过氧化值、挥发性盐基氮、净含量，检验合格产品方可出厂。

#### 5.4 型式检验

本文件 4.3~4.7 为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料产地环境发生重大变化、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验项目均符合本文件规定时，判定为该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复检。

### 6 6 标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

#### 6.2 包装

产品的包装材料应符合相关规定，产品的销售包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋、渗漏和污染，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

#### 6.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风及避光场所。不得与有毒、有害物品混存。应堆放在垫板上，与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味污染。

---