

ICS: 67.020

CCS X 10

团 体 标 准

T/GDFCA *****

广式腊味

腊肠、腊肉

Cantonese-style cured meat products

Cantonese sausage and Cantonese bacon

2023-**-**-**发布

2023-**-**-** 实施

发 布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验方法	4
7 检验规则	3
8 标签标识	4
9 包装	4
10 运输与贮存	5
11 产品追溯	6
附录 1 腊肉、腊肠生产工艺流程图	7
附录 2 腊肉、腊肠烹饪工艺步骤图	8

前 言

本文件按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》的规定编写。

本文件由***发布并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件是首次发布

引 言

腊味是中国民间喜爱的传统食品之一，也是人们相互馈赠的佳品，在中国有悠久的历史。相传在上古夏朝时，人们于农历十二月合祭众神叫做腊，因而十二月叫腊月。腊肉，就是在冬天将肉类以盐渍经风干或熏干制成而得名。

广式腊味是经历代不断实践、改善而形成的：早在唐宋年间，阿拉伯人和印度人远渡来广州传经或经商时就携来灌肠类的食品。此后，广东加工肉食的商人，便在自己腌制工艺的基础上吸收外来产品的经验，经过不断研究创新，遂成为当今的广式腊味。广式腊味选料上乘，工艺精湛，色、味、香、形均佳，在国内外久负盛名，畅销全国及东南亚，其花式品种繁多，其中以腊肠和腊肉为代表。在粤港澳地区，“秋风起，食腊味”已成为习惯，腊肠、腊肉常成为餐桌上的菜肴，既可以信手蒸熟作方便食品；也可配以蔬菜炒食。

腊肠、腊肉参考照片见下图。



广式腊味 腊肠、腊肉

1 范围

本文件规定了广式腊味腊肠和腊肉的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输与贮存、产品追溯的要求。

本文件适用于广式腊肠和腊肉的生产和经营。

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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中亚硝胺类化合物的测定
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 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 广式腊味制品

以鲜（冻）畜、禽、动物性水产品为主要原料，配以食盐、酱油、白砂糖、酒等辅料，经切碎（或绞碎）或直接切割、腌制、晾晒或烘焙等工序制成非即食肉制品。

3.2 广式腊肠

以鲜(冻)猪肉为主要原料，配以食盐、酱油、白砂糖、酒等其他辅料，经切碎(或绞碎)、搅拌、腌制、灌肠、烘干或晾晒等工艺加工而成的非即食肉制品。

3.3 广式腊肉

以鲜(冻)猪肉为主要原料，配以食盐、酱油、白砂糖、酒等其他辅料，经腌制、烘干或晾晒等工艺加工而成的非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

产品	项目		
	色泽	气味	状态
广式腊肠	肥肉呈乳白色，瘦肉呈鲜红或枣红色，红白分明，有光泽。	咸、甜味适中，具有糖、酒与肉混合后的醇正腊香味，无酸败及其它异味	肠体干爽，呈完整圆柱形，表面有自然皱纹，切面组织紧
广式腊肉	肥肉呈浅金黄色，瘦肉枣红或褐红色，肥瘦层次分明，鲜明光润。	具产品本身固有的风味，腊香纯正、无酸败及其它异味	肉条均匀，肉身干爽、结实，肥瘦层次分明，紧贴完整

4.3 理化指标

4.3.1 广式腊肠理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.5		
水分/（g/100g） ≤	30.0		38.0
蛋白质/（g/100g） ≥	22.0	18.0	14.0
脂肪/（g/100g） ≤	35.0	45.0	55.0
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg） ≤	30		

4.3.2 广式腊肉理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.5
水分/（g/100g） ≤	25.0
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg） ≤	30

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

6.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.5 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.8 砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.10 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

6.11 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次和抽样

7.1.1 以同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

7.1.2 每次在每批中随机抽取；样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品，抽样量应符合检测要求的最低量。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前，生产企业应按本文件逐批检验。产品检验合格，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、过氧化值。

7.3 型式检验

型式检验项目包括4.2至4.6中的全部项目，正常情况下每年不少于2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 投产后工艺或原材料发生重大改变时；
- c) 产品停产半年以上，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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.4 判定原则

7.4.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.4.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8 标签标识

8.1 在内地销售的产品，产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时应注明食用方法。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港特别行政区第132章，附属法例W规定，同时应注明食用方法，运输包装标志符合香港相关规定。

8.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，同时应注明食用方法，运输包装标志符合澳门相关规定。

9 包装

9.1 包装应符合 GB23350 和国家相关法律法规的规定，食品直接接触的食品包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。

9.2 包装应完整，无破损，具有密封性。

10 运输与贮存

10.1 运输

10.1.1 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止暴晒、雨淋。

10.1.2 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

10.2 贮存

10.2.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.2.2 产品应在常温、通风、阴凉、干燥处贮存。

11 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

附录 A

(资料性)

广式腊肠广式腊肉的生产工艺流程图分别见图 A.1 和图 A.2。



图 A.1 广式腊味腊肠生产工艺流程图



图 A.2 广式腊味腊肉生产工艺流程图

附录 B

(资料性)

广式腊肠和广式腊肉工艺步骤分别见表 B.1 和表 B.2。

表B.1 广式腊肠工艺步骤

步骤	要求
清洗	按要求进行肉类清洗干净。
分割	1、将瘦肉用精肉机切块，将切割好的瘦肉倒入浸洗池浸洗，用温水清洗两遍，再用室温水清洗一遍。再将洗好的肉放入绞肉机中，选择6mm的孔径绞肉。 2、将肥肉放入冻肉切块机中切块，肥肉切块后运送到切肉丁机中切成7-8mm规定大小，用温水（40-50℃）清洗两遍，再用室温水清洗一遍。
配料	1、检查各种容器是否干净，电子秤是否准确。 2、根据产品配方要求进行配料，称重。 3、将配好的味料倒入配料搅拌机中混合搅拌均匀。
搅拌	1、将瘦肉和肥肉按比例搭配秤好重量。 2、再将配料和肉料倒入肉料搅拌机中一起搅拌，混合均匀。
灌肠	将搅拌好的肉料倒入真空灌肠机料斗中，进行灌制。
烘烤	1、将灌制好的腊肠送至烘房。 2、将腊肠在层车上摆放整齐，放入烘房，调好烤炉的参数，进行一定时间的烘烤，烘烤至收身较好，时间一般48小时左右。
修剪	先将每条肠的打结处肠衣尾巴剪掉，再将腊肠从层车上取下来放入自动剪肠机中将连接处的肠衣部分剪掉，成为一节一节的腊肠，剪好后放在白色疏胶箱中。
真空包装	按产品要求的净含量称装，再抽真空包装封口。
金属检测	提前开启金属探测器，作“首检”（用铁 Fe:≤2.0mm，非铁 non-Fe: ≤3.5mm，不锈钢 SUS:≤3.5mm检测片试机，三片均报警方属正常）。
入外袋	1、手工入外袋 （1）在外包装上用激光打码机印上生产日期。 （2）调试好封口机各项参数后进行外装封口。 （3）根据包装规格要求，将产品包装好。 2、给袋包装机包装入外袋。 （1）调试好给袋包装机各项参数。 （2）准备好该品种外袋及半成品。 根据设备操作规程进行入袋封口包装。

外包装	根据不同产品外箱的规格要求，选择对应的外箱，产品装箱，封箱，纸箱上应贴上印有品名，生产日期，净含量的标签。
入库	按要求码垛，标识、开好单据入库。

表B.2 广式腊味腊肉工艺步骤

步骤	要求
清洗	按要求进行肉类清洗干净。
分割	1、用刀先将骨节上的软骨和结缔组织切掉，再将中方肉的骨从肉中剔除。 2、按规定要求把中方肉用切条机切成条状，切好后按生产工艺要求称量一盆的重量是25kg，用白色疏胶箱装好放到叉板上，用温水（30-40℃）清洗一遍，再用自来水清洗一遍然后放入白色疏胶箱内进行滤干。
配料	1、检查各种容器是否干净，电子秤是否准确。 2、根据产品配方及重量要求进行配料
滚揉	1、漂洗完成的肉条倒入料斗缸内。 2、配料倒入料斗缸内的肉条上。 3、送入滚揉机滚筒内，其它配料依次倒入滚筒内，根据每轮揉制重量选择合适的滚揉程序进行滚揉（500公斤肉条揉制30分钟）。 4、滚揉后将肉条倒入斗车内待用。
制作	1、将滚揉好的肉条放入斗车后再用升降机倒在台面上。 2、用备好的钢枝插入有肥头的一头1公分处。 3、每根钢枝上穿20条中方肉条，穿好后均匀摆放在腊味车上。 4、较短的肉条区分放。
烘烤	1、将穿好钢枝的腊肉送至烤房。 2、将腊肉在层车上摆放整齐，放入烘房，调好烤炉的参数，进行一定时间的烘烤，烘烤至达到产品要求，时间一般48小时左右。
真空包装	1、产品出炉凉冻透，从钢枝上取下腊肉放专用胶箱内。 2、按产品要求的净含量称装，再抽真空包装封口。
金属检测	提前开启金属探测器，作“首检”（用铁 Fe:≤2.0mm，非铁 non-Fe: ≤3.5mm，不锈钢 SUS:≤3.5mm检测片试机，三片均报警方属正常）。
入外袋	1、在外包装上用激光打码机印上生产日期。 2、调试好封口机各项参数后，将半成品装入外袋，进行封口包装。 3、根据品种的包装规格要求，将产品包装好。
外包装	1、根据产品要求选择对应的外箱，按产品装箱数量要求进行装箱。 2、根据不同的产品外箱的规格要求，选择对应的外箱，产品装箱，封箱，纸箱上应贴上印有品名，生产日期，净含量的标签。

入库	按要求码垛，标识、开好单据入库。
----	------------------
