

团 体 标 准

T/JMZJXH 023—2024

鹤山腊味制品

Heshan cured meat products

2024 - 12 - 01 发布

2024 - 12 - 01 实施

江门市质量检验协会 发布

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。

本文件由鹤山市市场监督管理局提出。

本文件由江门市质量检验协会归口。

本文件起草单位：鹤山市市场监督管理局、广东省江门市质量计量监督检测所。

本文件主要起草人：梁汝权、孙小苓、朱国军。

鹤山腊味制品

1 范围

本文件规定了鹤山腊味制品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于在鹤山市行政区域内生产的腊味制品。

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/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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
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 5009.227 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7740 天然肠衣
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 18186 酿造酱油
GB 28050 预包装食品营养标签通则
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》

3 术语和定义

腊味制品

以鲜（冻）畜、禽肉为原料，添加或不添加食用盐、酱油、白酒、白砂糖等辅料，经腌制、灌肠或不灌肠、烘干（或晒干、风干）等工艺加工而成的非即食肉制品。

4 产品分类

鹤山腊味制品按原料种类及加工工艺划分为腊肠、腊肉、腊禽制品三类。

4.1 腊肠

以鲜（冻）猪肉或牛肉为原料，加入食盐、白砂糖、白酒、酱油等辅料，经腌制、灌肠、晾晒或烘干等工序制成的具有独特风味的生干腌腊肉制品。

4.2 腊肉

以鲜（冻）猪肉或牛肉为原料，加入食盐、白砂糖、白酒、酱油等辅料，经腌制、晾晒或烘干而成的具有独特风味的生干腊肉制品。

4.3 腊禽制品

以禽类、禽类的分割部位（如禽翅、禽腿等）为原料，经腌制、漂水、晾晒或烘干而成的生干禽制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 禽类应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 5.1.3 食用盐应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.4 酱油应符合 GB 2717 或 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.5 白酒应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。
- 5.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.7 肠衣：胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定；天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 5.1.8 其他原辅料应符合相应国家标准和行业标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

产品	项目及要求			检验方法
	色泽	气味	状态	
腊肠	肥肉呈乳白色，瘦肉呈鲜红、玫瑰红或枣红色，红白分明，有光泽。 酱色肠的肥肉呈淡酱黄色，瘦肉呈棕红或褐色，有光泽。	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，切面组织紧密。	按 GB 2730 中规定的方法测定

表 1（续）

产品	项目及要求			检验方法
	色泽	气味	状态	
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。	具有产品本身固有的气味，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。	按 GB 2730 中规定的方法测定
腊禽制品	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点。	具有该产品本身固有气味，无酸败及其它异味。	外形完整，表面干洁，切面紧密。	

5.3 理化指标

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
水分/（%）	≤25	按 GB 5009.3 中规定的方法测定
食盐/（以 NaCl 计）	≤8	按 GB 5009.44 中规定的方法测定
过氧化值/（g/100g）		
腊肠、腊肉	≤0.5	按 GB 5009.227 中规定的方法测定
腊禽制品	≤1.5	
苯并芘/（μg/kg）	≤2.0	按 GB 5009.27 中规定的方法测定
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤25	按 GB 5009.33 中规定的方法测定

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中肉制品的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量要求

预先定量包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，检验按 JJF 1070 中有关规定进行。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分、过氧化值、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目为 5.2~5.6 的所有项目指标，正常情况下每年检验 2 次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 国家监管部门提出要求时；
- e) 出厂检验结果与上一次结果差异较大时。

6.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品随机抽取不少于 1kg。

同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.4 判定原则

检验项目全部符合本文件要求，判定为合格。如出现不合格项目，可以再次抽样复验，复验后仍不合格的，则判定该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，称量销售的产品标识应符合相应的标准和有关规定的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

7.2.2 各种包装应完整、无破损。

7.2.3 包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式，销售采用称量或其他方式不限。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

7.3.3 装卸时应小心轻放，不得重压，不应有抛、摔、踢等不良行为。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠的库房内，避免阳光直射。

7.4.2 产品贮存时应离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。
