

Q/BSL

四川省巴蜀老刘家食品有限公司企业标准

Q/BSL 0001S-2025

腌腊肉制品



2025-11-20 发布

2025-12-20 实施

四川省巴蜀老刘家食品有限公司 发布

前 言

依据按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《腌腊肉制品》的标准。

本标准由四川省巴蜀老刘家食品有限公司出。

本标准起草单位：四川省巴蜀老刘家食品有限公司。

本标准主要起草人：刘刚。



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 检验规则 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4



腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉及可食畜禽类副产品中的一种为原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、白酒、辣椒、花椒、胡椒、八角、山奈、草果、桂皮、肉豆蔻、丁香、肠衣等中的多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、解冻或不解冻、清洗、修整、配料、腌制、灌肠或不灌肠、晾晒、熏烤（或烘干）、包装等工艺而成的腌腊肉制品。

1.1 术语和定义

1.1.1 腊肉：以鲜（冻）畜肉为主要原料，配以其他辅料、经腌制、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。

1.1.2 香（腊）肠：以鲜（冻）畜禽肉为原料，配以其他辅料，经切碎（或绞碎）、搅拌、腌制、充填（或成型）、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 5009.11 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 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
- 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/T 7740 天然肠衣



GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
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/T 22300 丁香
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB/T 30391 花椒
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 32727 肉豆蔻
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》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

- 3.1 原辅料要求
- 3.1.1 鲜(冻)畜禽肉及可食畜禽类产品应符合 GB 2707 或相应的食品安全标准或有关规定。
 - 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 - 3.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
 - 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 - 3.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
 - 3.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
 - 3.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
 - 3.1.8 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
 - 3.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
 - 3.1.10 山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
 - 3.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
 - 3.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
 - 3.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
 - 3.1.14 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
 - 3.1.15 其他辅料应符合相应的食品安全标准或有关规定。
 - 3.1.16 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
 - 3.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。



3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅气味，煮熟后再尝滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味	
杂质	无正常视力见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 60	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 15	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		
腌腊肉制品	≤ 1.5	GB 5009.227
火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠	≤ 0.5	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)		
肉制品(畜禽内脏制品除外)	≤ 0.29	GB 5009.12
畜禽内脏制品	≤ 0.49	
镉(以Cd计)/(mg/kg)		
肉制品(畜禽内脏制品除外)	≤ 0.1	GB 5009.15
畜禽肝脏制品	≤ 0.5	
畜禽肾脏制品	≤ 1.0	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
三甲胺/(mg/100g)		
火腿	≤ 2.5	GB 5009.179
*仅适用于熏烤的产品。		

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 等国家标准和国家有关规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。



5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异嗅、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒有害、有异嗅、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

