

Q/MMSP

新疆牧马食品有限公司 食品安全企业标准

Q/MMSP 0001S—2025

腌腊肉制品



2025 - 07 - 01 发布

2025 - 07 - 09 实施

新疆牧马食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆牧马食品有限公司提出。

本标准由新疆牧马食品有限公司起草。

本标准主要起草人：新疆轻工职业技术学院（金英姿）、李秀玲；

本标准批准人：李秀玲；

本标准于 2025 年 7 月 1 日首次发布。

腌腊肉制品



1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本标准适用于以经检疫合格的鲜（冻）畜禽肉为原料，添加（或不添加）香辛料（花椒、胡椒、十三香、五香粉、大蒜、洋葱、大葱、生姜、桂皮、草果、丁香、小茴香、香叶、孜然、辣椒等）、啤酒、料酒、鸡精、味精、食用淀粉、食用葡萄糖、大豆分离蛋白、食醋、食用盐、酱油、黄酒、植物油、食品添加剂，经选料、修整、分切、腌制、灌肠（或不灌肠）、熏制（或不熏制）、风干（或不风干）、包装加工制成的非即食腌腊肉制品。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
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 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 2730	食品安全国家标准	腌腊肉制品
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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. 27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
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 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 20371	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准	食品添加剂通则
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31650	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 4927	啤酒	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 13662	黄酒	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
GB/T 45352	鸡精调味料质量通则	
SB/T 10416	调味料酒	
JJ F1070	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（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原、辅料要求及卫生规范

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉应符合GB 2707、GB 31650的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。香辛料（花椒、胡椒、十三香、五香粉、大蒜、洋葱、大葱、生姜、桂皮、草果、丁香、小茴香、香叶、孜然、辣椒等）应符合GB/T 21725、GB/T 15691、GB 29938的规定。肠衣应符合GB 2707的规定。啤酒应符合GB/T 4927的规定。料酒应符合SB/T 10416的规定。鸡精应符合GB/T 45352 的规定。味精应符合GB 2720的规定。食用淀粉应符合GB 31637的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。食醋应符合GB 2719的规定。酱油应符合GB 2717的规定。黄酒应符合GB/T 13662的规定。植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	GB 2730
气味	具有产品应有的气味，无异味，无酸败味	
状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	腌腊禽制品 1.5 其他 0.5	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.29	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）， mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， μg/kg ≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 ^a ， μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
注： 铅指标严于GB 2762的规定。 ^a 苯并[a]芘仅限熏、烧、烤肉类产品测定。 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法执行。



4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

4.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。项目包括感官要求、净含量，若购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为标准中 3.2-3.4 全部项目。

4.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装袋应符合 GB 4806.13、GB 4806.7、GB/T 10004 的规定。产品的包装规格为：1000g/袋，1500g/袋，2000g/袋，或计量称重，其它规格可根据客户要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，应完整、牢固、底部封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 运输

运输工具符合卫生要求，运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性的货物混装。运输中防止挤压、暴晒、雨淋，装卸时请搬轻放。

5.4 贮存

冷藏储存，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，且应防虫、防鼠，离地离墙堆放。

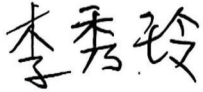
5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	腌腊肉制品	标准主要起草人	新疆轻工职业技术学院（金英姿）李秀玲
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》，《中华人民共和国食品安全法》规定执行，依据 GB2730 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉应符合GB 2707、GB 31650的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。香辛料（花椒、胡椒、十三香、五香粉、大蒜、洋葱、大葱、生姜、桂皮、草果、丁香、小茴香、香叶、孜然、辣椒等）应符合GB/T 21725、GB/T 15691、GB 29938的规定。肠衣应符合GB 2707的规定。啤酒应符合GB/T 4927的规定。料酒应符合SB/T 10416的规定。鸡精应符合GB/T 45352 的规定。味精应符合GB 2720的规定。食用淀粉应符合GB 31637的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。食醋应符合GB 2719的规定。酱油应符合GB 2717的规定。黄酒应符合GB/T 13662的规定。植物油应符合GB 2716的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合GB 5749的规定。 2、生产工艺：以经检疫合格的鲜（冻）畜禽肉为原料，添加（或不添加）香辛料（花椒、胡椒、十三香、五香粉、大蒜、洋葱、大葱、生姜、桂皮、草果、丁香、小茴香、香叶、孜然、辣椒等）、啤酒、料酒、鸡精、味精、食用淀粉、食用葡萄糖、大豆分离蛋白、食醋、食用盐、酱油、黄酒、植物油、食品添加剂，经选料、修整、分切、腌制、灌肠（或不灌肠）、熏制（或不熏制）、风干（或不风干）、包装加工制成的非即食腌腊肉制品。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合GB 2730、GB 2762的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求的测定按GB2730 规定执行。过氧化值的测定按 GB5009. 227 规定执行。总砷的测定按 GB5009. 11 规定执行。铅的测定按 GB5009. 12 规定执行。镉的测定按 GB5009. 15 规定执行。铬的测定按 GB5009. 123 规定的方法测定。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009. 26 规定执行。苯并[a]芘按 GB5009. 27 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 本企业制定铅(以 Pb 计)≤0.29mg/kg，指标限量严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆牧马食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）三坪农场昆仑路 1177 号新疆大漠食品有限公司厂房一楼 6 号			
法定代表人/负责人		李秀玲	联系电话	13609930169	
企业备案事项联系人		李秀玲	联系电话	18119193616	
企业标准名称		腌腊肉制品	企业标准编号	Q/MMSP0001S—2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：08.02.02 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以 Pb 计）mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅（以 Pb 计）≤0.3mg/kg	铅（以 Pb 计）≤0.29mg/kg
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：  					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制