

Q/HQJ

黄山全江生态农业科技有限公司企业标准

Q/HQJ 0003S—2026

徽派腌腊肉制品



2026 - 02 - 05 发布

2026 - 02 - 13 实施

黄山全江生态农业科技有限公司 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。

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准贯彻执行GB2760《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 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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、比较了GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》。

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。

本文件由黄山全江生态农业科技有限公司提出并负责解释。

本文件起草单位：黄山全江生态农业科技有限公司。

本文件主要起草人：江礼明、包琦栋、李聪、张莉、张芸。



徽派腌腊肉制品

1 范围

本文件规定了徽派腌腊肉制品的技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件适用于第三章定义产品的生产、销售、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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 5009.123 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 16869 鲜、冻禽产品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 徽派腌腊肉制品

以安徽省地方特色或其他鲜（冻）畜禽肉为原料，依托江淮地区独特的气候条件与饮食文化，添加或不添加辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）、烟熏或不烟熏、酱卤或不酱卤、风干发酵等传统工艺，或结合现代加工技术改良制成，具有咸鲜醇香、风味浓郁、耐储存等特点的即食或非即食肉制品。

3.2 徽派火腿

以安徽省地方特色或其他鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工而成的非即食肉制品。

3.3 徽派腊肉

以安徽省地方特色或其他鲜（冻）畜禽肉为主要原料，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。

3.4 徽派咸肉

以安徽省地方特色或其他鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制等工艺加工而成的非即食肉制品。

3.5 徽派香（腊）肠

以安徽省地方特色或其他鲜（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。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料肉应符合 GB 2707（畜肉）或 GB 16869（禽肉）的要求，并来自非疫区、经检疫合格。

4.1.2 辅料（食盐、香辛料等）应符合相应食品安全国家标准。

4.2 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	具有徽派腌腊肉制品应有的色泽，无黏液、无霉点	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
气味	具有徽派腌腊肉制品应有的气味，无异味、无酸败味	
状态	具有徽派腌腊肉制品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	

4.3 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)		
火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠	≤ 0.5	GB 5009.227
腌腊禽制品	≤ 1.5	



三甲胺氮/(mg/100g)			
火腿	≤	2.5	GB 5009.179
总砷(以 As 计)/(mg/Kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/Kg)	≤	0.3	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/Kg)	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺/(μg/Kg)	≤	2.5	GB 5009.26
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/Kg)	≤	30	GB 5009.33
铬(以 Cr 计)/(mg/Kg)	≤	0.9	GB 5009.123

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,出厂检验项目包括感官要求、过氧化值、三甲胺氮(火腿类产品)等技术指标(国家法律、法规、规章等有规定的,从其规定)。检验合格产品方可出厂。

5.3 型式检验

型式检验每年最少应进行一次,型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时,应进行型式检验:

- 产品正式投入生产时;
- 更换设备、停产六个月以上,恢复生产时;
- 原料质量出现波动或原料产地环境发生重大变化时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品药品监督管理部门提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定要求的,判该批产品合格。

5.4.2 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时,应在原批次产品中加倍抽取样本或对



备样品复检不合格，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

6 标签标志、包装、运输、储存、保质期

6.1 标签标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050等国家有关的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

6.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定：储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输与产品召回管理

按GB 14881、《食品召回管理办法》等有关规定执行。

6.4 贮存

6.4.1 贮存仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共同存放。

6.4.2 贮存条件：-18℃以下冷冻贮存或 25℃以下常温贮存或 0-4℃冷藏贮存。

6.5 保质期

在符合本文件运输贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，本产品的保质期：

- a) -18℃以下冷冻贮存为十二个月；
- b) 25℃以下常温贮存为三个月；
- c) 0-4℃冷藏贮存为六个月。

