

Q/HQJ

黄山全江生态农业科技有限公司企业标准

Q/HQJ 0005S—2026

徽派酱油腊肉



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、张芸。



徽派酱油腊肉

1 范围

本文件界定了徽派酱油腊肉的术语和定义，规定了徽派酱油腊肉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输与贮存、保质期。

本文件适用于第3术语和定义中规定的产品。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 5009.227 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 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 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 徽派酱油腊肉

以安徽省地方特色或其他鲜（冻）畜禽肉为主要原料，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，经修整、清洗、酱油腌制、烘干（或晒干、风干）、酱卤或不酱卤、杀菌或不杀菌等传统工艺，或结合现代加工技术改良制成，具有甘咸酱香、风味浓郁、耐储存等特点的即食或非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料肉应符合 GB 2707（畜肉）的要求，并来自非疫区、经检疫合格。
- 4.1.2 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料应符合相应的安全标准要求或有关规定，不得添加非食用物质。

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	具有徽派产品应有的色泽，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	具有徽派产品特有的酱香气味，无异味、无酸败味	
状态	具有徽派产品应有的组织性状，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	
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 净含量

应符合《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[2005]第 75 号）的规定,按JJF 1070 规定的方法进行,依据《定量包装商品计量监督管理办法》判定。

5 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

随机抽取50g样品,将被测样品置于洁净的白瓷盘中,用眼看、鼻嗅、品尝等方法进行检验。

7.2 理化和卫生指标

- 7.2.1 过氧化值（以脂肪计）按 GB 5009.227 测定。
- 7.2.2 总砷（以 As 计）按照 GB 5009.11 测定。
- 7.2.3 铅（以 Pb 计）按照 GB 5009.12 测定。
- 7.2.4 镉（以 Cd 计）按照 GB 5009.15 测定。
- 7.2.5 N-二甲基亚硝胺按照 GB 5009.26 测定。
- 7.2.6 亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）按照 GB 5009.33 测定。
- 7.2.7 铬（以 Cr 计）按照 GB 5009.123 测定。

7.3 净含量

按JJF 1070 规定的方法进行,依据《定量包装商品计量监督管理办法》判定。

8 检验规则

8.1 检验分类

检验分出厂检验与型式检验。

8.2 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。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验每年最少应进行一次,即对本文件的全部规定进行检验。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时;



- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

8.4 判定规则

- 8.4.1 出厂检验项目中, 感官要求如有不符合本文件时, 对不合格项目从该货批中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不符合本文件, 则判定该批产品为不合格品。
- 8.4.2 型式检验结果中, 检验项目有一项不合格的, 判该次检验不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 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。

9.2 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。

9.3 运输

- 9.3.1 运输时应轻装、轻卸, 避免机械损伤。
- 9.3.2 运输工具应清洁、卫生, 无污染物、无杂物。
- 9.3.3 防日晒、防雨淋、不应裸露运输。
- 9.3.4 不应与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运, 不应用有毒(害)或受污染的运输工具运载。

9.4 贮存

- 9.4.1 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。
- 9.4.2 贮存条件: -18°C 以下冷冻贮存或 25°C 以下常温贮存或 $0-4^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存

9.5 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°C 以下冷冻贮存为十二个月;
- b) 25°C 以下常温贮存为三个月;
- c) $0-4^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存为六个月。

