

# DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 003—2014

---

## 食品安全地方标准 贵州腊肉

Local food safety standards—Guizhou bacon

2015 - 02 - 12 发布

2015 - 06 - 01 实施

---

贵州省卫生和计划生育委员会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	1
5 检验规则 .....	2
6 标签、包装、运输、贮存 .....	3



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）、贵州五福坊食品有限公司、贵州龙膳香坊食品有限公司、贵州省产品质量监督检验院仁怀分院。

本标准主要起草人：黄卫红、李春宇、杨国先、寻思颖、张汝平、韩志平、樊庆、卢仕荣、周娟、孟望霓、陈仁远、舒梅宝、梁桂娟、田青。



# 食品安全地方标准 贵州腊肉

## 1 范围

本标准规定了贵州腊肉的术语和定义、技术要求、检验规则及标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于贵州腊肉。

## 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，仅所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 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2721 食用盐卫生标准

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005年）75号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 贵州腊肉

以鲜（冻）猪肉为原料，配以各种调味料，经腌制、脱水（烘烤、晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的生肉制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

鲜（冻）猪肉应符合GB 2707的规定，食盐应符合GB 2721的规定。其他食品原辅料应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

## 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	脂肪和肌肉应分别呈现其正常的颜色，有光泽。	将适量样品置于干净的白瓷盘中，在自然光照下，观察外观、组织状态和杂质，闻其气味，品尝滋味。
组织状态	呈本品固有状态，块形完整，干爽，无霉斑，无异物附着，切面紧密。	
滋味、气味	具有本品固有的腊香味，无哈喇等异味。	

## 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
水分 <sup>a</sup> , %	≤ 55.0	GB/T 9695.15
食盐 <sup>a</sup> （以NaCl计）， %	≤ 12.0	GB/T 9695.8
<sup>a</sup> 取肥肉（或带皮肥肉）和骨骼之外的组织称量，检测结果以肌肉或脏器计。		

## 4.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 2730的规定。

## 4.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定及国家相关规定。

## 4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法按JJF 1070执行。

注：以称重计量方式的不测净含量。

## 4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一品种、同日生产的产品为一批。

## 5.2 抽样

从每批产品中随机抽取2 kg样品，并将样品分作2份。其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

## 5.3 检验

### 5.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 5.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分、酸价和过氧化值。

### 5.3.3 型式检验

型式检验项目应包括本标准第4.2~4.7。型式检验应每半年进行一次。凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更改主要原料、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

## 5.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

## 6 标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标签

产品标签应符合GB 7718，标注营养标签应符合GB 28050的规定。

### 6.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装材料进行包装。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在运输过程中，应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混合装运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。

