

ICS 67.120.10
X 22
备案号:37214—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10294—2012
代替 SB/T 10294—1998

腌 猪 肉

Salted pork

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则编写。

本标准代替 SB/T 10294—1998 腌猪肉。

本标准与 SB/T 10294—1998 相比主要变化是：

- 增加对原料的要求；
- 明确了对食品添加剂使用的描述；
- 增加了术语和定义；
- 改变取样方式规定，采用更为合理的 GB/T 9695.19 的规定；
- 突出了卫生指标要求，把限值的規定列为应符合 GB 2730 和 GB 2760 标准的规定；
- 理化指标列出挥发性盐基氮、水分、食盐等主要反映腌肉品质的指标；
- 完善了检验和判定要求。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为：浙江金年食品有限公司、广州皇上皇集团有限公司、杭州大康腌腊食品有限公司、福建省万里香食品工贸有限公司、杭州小来大农业开发集团有限公司、广东真美食品集团有限公司、中国商业联合会商业标准中心、中国肉类协会。

本标准主要起草人：童致冰、刘永强、王鹏程、庄沛锐、王伟强、严红兵、王建永、刘振宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- SB/T 10294—1998。

腌 猪 肉

1 范围

本标准规定了腌猪肉的术语和定义、原料、辅料和食品添加剂、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、销售和召回等的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 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/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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- 《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第 75 号令
- 《食品召回管理规定》国家质量监督检验检疫总局第 98 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腌猪肉 salted pork

以鲜或冻猪肉为原料，配以食盐和(或)其他辅料，经腌制工艺，速冻(或不速冻)制成的生肉制品。

4 原料、辅料和食品添加剂

4.1 猪肉

应符合 GB 9959.1 和 GB/T 9959.2 的规定。

4.2 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

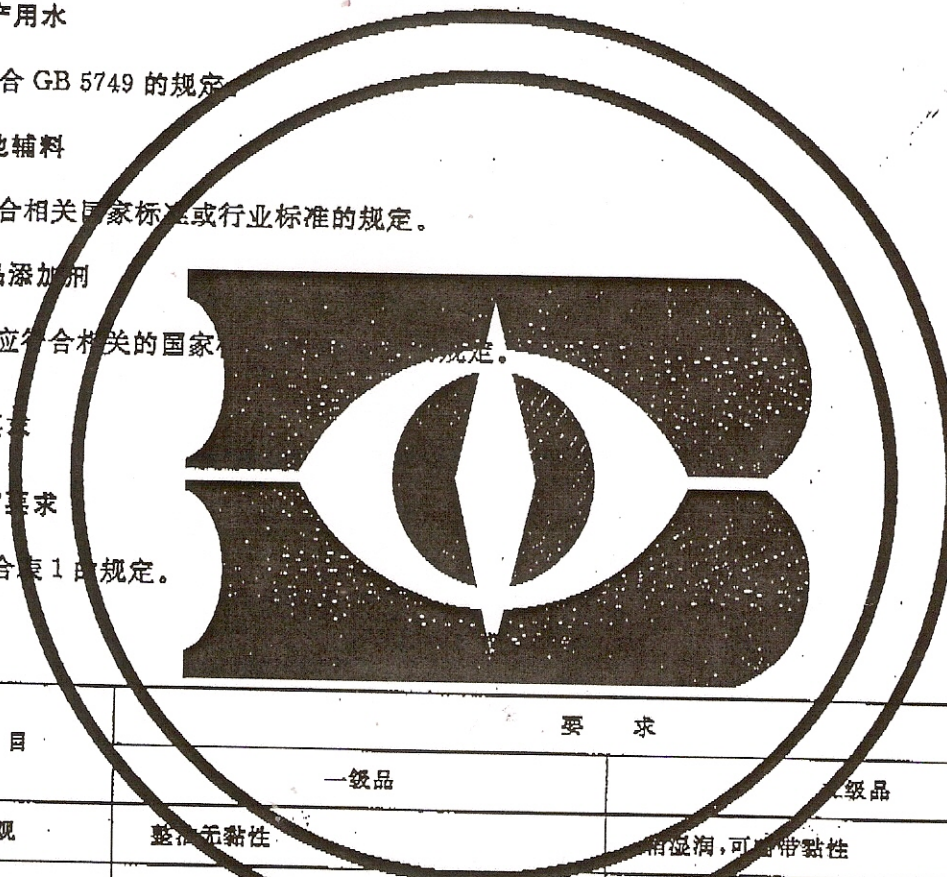
4.5 食品添加剂

品质应符合相关的国家标准或行业标准的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。



项 目	要 求	
	一 级 品	二 级 品
外观	整洁无黏性	稍湿润,可带黏性
色泽	瘦肉切面呈红色或深红色;脂肪切面呈白色或微红色,有光泽	瘦肉切面呈暗红色或咖啡色;脂肪切面呈微黄色,略有光泽
组织形态	质地紧密,略有弹性,切面平整、层次分明	质地稍软,切面较平整
气味	具有腌猪肉应有的气味,不得有酸味、苦味	尚有腌猪肉应有的气味
杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	限 量	
	一级品	二级品
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	20	45
水分/(g/100 g)	58	63
食盐(以 NaCl 计)/(g/100 g)	8~18	

5.3 卫生指标

5.3.1 过氧化值、酸价、铅、镉、总汞、总砷应符合 GB 2760 的规定。

5.3.2 食品添加剂使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 取样方法

应按 GB/T 9695.15 规定的方法取样。

6.2 外观和感官

6.2.1 外观、色泽、组织状态

目测、手触鉴别。

6.2.2 气味

用竹签插入规定的产品部位,拔出后立即嗅竹签气味。

6.3 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.4 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

6.5 食盐

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

6.6 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

6.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.9 酸价

按 GB 2730 规定的方法测定。

6.10 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.11 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.12 净含量负偏差

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

从产品贮存库随机抽取不少于 2 kg(大于或等于 4 个独立包装)的腌肉制品。

7.3 出厂检验

7.3.1 由检验部门按本标准规定逐批检验,检验合格后出具质量合格证书,方可出厂。

7.3.2 检验项目:感官,挥发性盐基氮,过氧化值,水分,食盐。

7.4 型式检验

型式检验项目为第 5 章中规定的全部项目及标签。产品每半年应进行一次型式检验,遇到下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 新产品投产时;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化,有可能影响质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定和复检

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定,判该批产品为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目中有 2 项(含 2 项)不符合本标准规定,可以加倍复检,复检后仍有 1 项不合格,则判该批产品为不合格品。

7.5.2 型式检验判定和复检

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过3项(含3项)不符合本标准规定,可以加倍抽样复检,复检后仍有1项不符合本标准的规定,则判定该批产品为不合格品。型式检验超过3项不符合本标准规定,不应复检,判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

8.1 标签和标志

预包装标签应符合 GB 7718 的规定,包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 预包装和外包装材料应符合相关国家食品安全要求和有关规定。

8.2.2 外包装纸箱应完整牢固。

8.3 运输

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥。速冻腌猪肉应在低于 -15°C 条件下冷藏运输。不应与污染物、有害物质混运。

8.4 贮存

仓库应通风、干燥,不应与有异味物和有害物混存。经分割的腌猪肉宜在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 贮存,速冻腌猪肉应在低于 -15°C 条件下贮存。

8.5 销售

销售环境应通风、干燥。分割的腌猪肉宜配有 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏柜或低于 -15°C 的冷冻柜。

9 召回

应按《食品召回管理规定》执行。