



中华人民共和国国家标准

GB 2730—2015

食品安全国家标准 腌腊肉制品

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》。

本标准与 GB 2730—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 腌腊肉制品”;
- 增加了术语和定义;
- 修改了理化指标。

食品安全国家标准

腌腊肉制品

1 范围

本标准适用于腌腊肉制品。

2 术语和定义

2.1 腌腊肉制品

以鲜(冻)畜、禽肉或其可食副产品为原料,添加或不添加辅料,经腌制、烘干(或晒干、风干)等工艺加工而成的非即食肉制品。

2.2 火腿

以鲜(冻)猪后腿为主要原料,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。

2.3 腊肉

以鲜(冻)畜肉为主要原料,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。

2.4 咸肉

以鲜(冻)畜肉为主要原料,配以其他辅料,经腌制等工艺加工而成的非即食肉制品。

2.5 香(腊)肠

以鲜(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。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

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	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/100 g)		GB 5009.227
火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠	≤ 0.5	
腌腊禽制品	≤ 1.5	
三甲胺氮/(mg/100 g)		GB 5009.179
火腿	≤ 2.5	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。