

DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ 079—2025

食品安全地方标准 腌肉

2025 - 12 - 25 发布

2026 - 06 - 24 实施

贵州省卫生健康委员会 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 2

4 要求 2

5 检验规则 4

6 标签、标志、包装、运输、贮存 4

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。

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这些专利的责任。

本文件由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、贵州省产品质量检验检测院、黔南布依族苗族自治州检验检测院、铜仁市检验检测院、黔东南州质量技术监督检测所、黔东南州苗侗山珍农产品行业协会、荔波县市场监督管理局、榕江县寨蒿侗家风味食品有限公司。

本文件主要起草人：刘桂琼、石庆楠、廖妍俨、蔡艺、刘倩、刘严蔚、杨坤、向本树、张建炀、邹大维、黎进堂、杨永成、唐国芳、吴凯仪、张廷辉、龙姜柳、管春成、杨艳屏、刘晓伟、熊克豪、顾阳、潘雯、任春春、陈薇、张梅丽、陈家琴、翟远建、陈汀、董劼、熊家卉、焦元钰、马业荻、马国光、张勇、唐毅、周俞宏、罗叶名、王桂云、牟镖文、宋永艳、罗江淑、胡维、杨兰、许倩、王静、刘云国、谢历清、吴文学、张玉鹏、陆宇超、吴必吕、杨宏荣、张文、石庆衡。

食品安全地方标准 腌肉

1 范围

本文件规定了腌肉的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的腌肉。

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/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 11766 小米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- DBS52/ 063 食品安全地方标准 醪糟（甜酒）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号(2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 贵州省人民代表大会常务委员会公告（2023第10号） 《贵州省食品安全条例》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腌肉

以猪肉为原料，添加食盐和大米、小米、醪糟、辣椒、白酒、香辛料等一种或多种辅料，经腌制、发酵、包装等工艺加工而成的具有独特风味的非即食肉制品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 猪肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.4 小米

应符合GB/T 11766的规定。

4.1.5 醪糟

应符合DBS52/ 063的规定。

4.1.6 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.7 白酒

应符合GB 2757的规定。

4.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.9 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.10 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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	取适量样品于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下观其色泽和组织状态，检查有无杂质，闻其气味，按食用方法熟制后品其滋味。
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	具有产品应有的形态，允许辅料附着，无霉斑	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
pH 值	≤ 5.5	GB 5009.237
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30	GB 5009.228
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

4.4 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按照JJF 1070的规定执行。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一生产日期加工的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验，产品经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官、pH值、过氧化值、挥发性盐基氮、净含量。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.5为型式检验项目，正常生产时每年应至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 原辅料来源、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品质量安全的；
- 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结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，判定该批产品为合格。除感官要求外其他检验项目如有不符合时，允许用备检样品对不符合项进行复检，结果判定以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 简易包装和散装食品标签应符合《贵州省食品安全条例》的规定。

6.2 标志

产品包装应有明显标志，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

包装材料应符合食品安全标准及管理规定。包装应封装严密、不泄漏。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒、防挤压，全程冷藏；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，卸时应轻搬轻放，不应抛掷。

6.5 贮存

应贮存于清洁卫生的冷藏场所；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存；产品应离地离墙存放。



