

DB

上海市地方标准

DB 31/2004—2012

食品安全地方标准

发酵肉制品

2012-10-26 发布

2013-05-01 实施

上海市食品药品监督管理局 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

发酵肉制品

1 范围

本标准适用于即食发酵肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 发酵肉制品

畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，加工制成的一类可即食的肉制品，包括发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

3.2 发酵灌肠制品

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、切丁、绞制或斩拌、灌装、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、晾挂等工艺加工而成的可即食的肉制品，如萨拉米发酵香肠等。

3.3 发酵火腿制品

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、晾挂等工艺加工而成的可即食的肉制品，如风干发酵火腿等。

3.4 发酵生肉制品

未经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

3.5 发酵熟肉制品

经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

4 产品分类

4.1 按加工工艺，可分为发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

4.2 按是否有熟制工艺，可分为发酵生肉制品和发酵熟肉制品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 畜肉应符合 GB 2707 的要求。

- 5.1.2 禽肉应符合 GB 16869 的要求。
- 5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.4 发酵菌种应符合中华人民共和国卫生部《可用于食品的菌种名单》及相关公告的规定。
- 5.1.5 其他原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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
	发酵灌肠制品	发酵火腿制品	
组织状态	肠体干燥，具有产品固有形态，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整。	呈块状，去骨或带骨；片状产品切面平整有光泽。	取适量样品，切片后，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽。	瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽。	
滋味、气味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味。		
杂质	无肉眼可见杂质。		

5.3 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
组胺 mg/kg ≤	100	GB/T 5009.208
pH 值 ^a <	5.2	GB/T 9695.5
水分活度 ^a Aw <	0.95	GB/T 23490
^a pH值和水分活度仅适用于常温保存产品。		

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

5.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

5.7 微生物限量

5.7.1 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 发酵肉制品致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1。					

5.7.2 指示菌限量

5.7.2.1 发酵熟肉制品指示菌限量应符合 GB 2726 的规定。

5.7.2.2 发酵生肉制品大肠埃希氏菌限量应符合表 4 的规定。

表4 发酵生肉制品大肠埃希氏菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌	5	1	100	1000	GB 4789.38 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

5.8 食品添加剂和营养强化剂

5.8.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定，并标明是否有熟制工艺。直接提供给消费者的预包装产品，还应标注产品为“即食”。加工过程中使用了微生物菌种的产品，配料表中应标注所使用菌种中文名称和拉丁文学名。