食品安全国家标准《腌腊肉制品》（征求意见稿）编制说明

1. **标准起草的基本情况**

**（一）任务来源**

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和《国务院办公厅关于印发食品安全整顿工作方案的通知》，原卫生部印发《2010年食品安全国家标准清理完善工作安排》，委托天津市卫生监督所和江苏省疾病预防控制中心牵头修订食品安全国家标准《腌腊肉制品》。

**（二）简要修订过程**

1. 成立标准修订工作组。根据下达标准任务的通知，天津卫生监督所和江苏省疾病预

防控制中心等单位组成了标准修订工作组。

1. 收集国内外标准及相关资料。查询和收集国际、国内外相关标准情况及资料。
2. 征询修订的意见和建议。向卫生、质监、出入境检验检疫等监管部门、各类腌腊肉

制品生产加工企业、研究院所征集本标准的修订意见和建议。

1. 起草标准修订的初稿。根据本标准的修订意见和建议，起草了本标准修订的初稿。
2. 修改标准修订初稿。于2010年10月在南京召开了扩大的第一次标准起草工作组会

议，讨论了标准的基本框架和内容，根据南京会议的意见，起草组将标准进行了修改，形成征求意见稿。

1. 广泛征求意见。向全国卫生、食药监、质监、工商、出入境检验检疫等监管部门、

腌腊肉制品生产加工企业、行业协会、高等院校、研究院所征询本标准修订的意见和建议，共发征询函60份，收到31份回复。

1. 完成标准修订稿。多次召开《腌腊肉制品》标准专题研讨会，对上述返回的意见进

行逐一讨论，并广泛听取行业意见后，完成了标准修订稿。

**（三）起草单位**

本标准主要起草单位是：天津市卫生监督所、江苏省疾病预防控制中心，以及中国肉类食品综合研究中心。

**（四）主要起草人**

本标准主要起草人是：张兵、袁宝君、戴月、常征、金正涛、王守伟、乔晓玲、赵燕、李莹莹、焦烨、郭文萍、段姗姗、宋永青、李贺楠、陈淑敏。

1. **标准的重要内容及主要修改情况**
2. **标准名称**

本标准是由GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》修订为食品安全国家标准《腌腊肉制品》。

1. **术语和定义**

参照GB/T 19480-2009《肉与肉制品术语》，增加了火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠、板鸭的术语和定义。并将GB 2730-2005标准中“灌肠制品”修改为“香（腊）肠”。GB 2730-2005中的“灌肠制品”是指生制的灌肠制品，不应包含熟制的灌肠制品，新标准中如若沿用之前的术语会使新标准在理解上产生歧义。本标准中将术语“香（腊）肠”定义为以“畜禽等肉为主要原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料拌匀，腌渍后填充入肠衣中，经烘培或晾晒或风干等工艺制成的生干肠制品”。这样的定义实际上与原标准中“灌肠制品”的定义和涵盖的产品范围是一致的，因此经相关专家讨论一致同意将术语“灌肠制品”修订为“香（腊）肠”。

1. **技术要求**
2. 感官要求

对感官要求进行了完善。

1. 理化指标
2. 酸价

“酸价”指标是指中和1克油脂中的游离脂肪酸所需的氢氧化钾毫克数。酸价最早是作为衡量食用油脂的脂肪酸败的指标而被提出来的。由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸，可使酸价升高。在油脂生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标。在其贮藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。

根据中国肉类食品综合研究中心的研究报告，腌腊肉制品与油脂不同的是，肉制品成分较为复杂，腌腊肉制品的酸价受酶、加工条件、原料肉、微生物、辅料、产品的肥瘦比等多因素的影响，其不能准确客观反映出腌腊肉制品的脂肪氧化酸败程度。此外，酸价变化规律与感官变化不相关。腌腊肉制品出现哈喇味的变质现象时，酸价不一定高。同时，酸价高的产品并不一定已经变质。不同肥瘦比、不同地区样品酸价结果差异太大，酸价并没有代表性。同一环境条件下( 温度、湿度等)，同种畜禽胴体选取不同部位加工腊肠或腊肉，因脂肪种类结构不同，脂肪酸种类不同，其产品酸价测定结果差异显著。取样均匀性对结果影响较大。经调研，国外同类肉制品标准中并未设置酸价指标。

基于以上因素，本次修订时删除了腌腊肉制品中酸价指标。

1. 过氧化值

过氧化值是衡量脂肪酸一级氧化产物——氢过氧化物的指标，它对肉的风味不产生影响，但却是异味化合物的前体物质。因此过氧化物值在一定程度上可以表明脂类受到氧化的程度。根据中国肉类综合研究中心的研究报告，腌腊肉制品脂肪含量越高，越容易被氧化，过氧化值越高，过氧化值与脂肪含量正相关。过氧化值可以代表脂肪氧化的程度。过氧化值与感官有较好的相关性。在一定范围内，感官品质良好，过氧化值较低；产品出现哈喇味的变质现象时，过氧化值较高。肥瘦比、产地等因素对过氧化值影响较小，过氧化值对于不同的产品具有代表性。因此在本标准中保留了过氧化值作为代表脂肪氧化程度的指标，并按照GB 2730-2005《腌腊肉制品卫生标准》，规定了火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值指标为0.50g/100g，板鸭的过氧化值指标为2.50g/100g。

此次修订将火腿的过氧化值从0.25g/100g修订为0.5g/100g，主要是由于火腿比其他腌腊肉制品产品更容易氧化，原标准对火腿的过氧化值要求过于严格，经论证，将火腿的过氧化值修订为0.5g/100g。

1. 三甲胺氮

火腿中三甲胺氮主要是加工火腿用原料猪肉中含有三甲胺氮，该化合物经过细菌以及酶还原成三甲胺，火腿中三甲胺增高，说明原料变质或者加工不当或天热时切片暴露过久，细菌生长引起变质。对于火腿而言，其含量与其是否变质有明显对应关系，并与感官高度相关。且在原标准中作为安全性指标使用多年以来，各相关部门单位没有提出使用异议，说明三甲胺氮作为火腿的一项安全性指标是可靠准确的，因此本次修订维持原标准的规定。

1. 污染物限量

直接引用GB 2762-2012食品安全国家标准《食品中污染物限量》。

1. 微生物限量

增加了腌腊肉制品的微生物限量，即致病菌限量应符合相关食品安全国家标准的规定。5. 食品添加剂

食品添加剂直接引用GB 2760-2012食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》。

1. **国际标准情况**

**（一）国际食品法典委员会（CAC）标准**

国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission，CAC）标准《[CAC/RCP 58-2005肉类卫生操作规程](http://www.tsinfo.js.cn/inquiry/gbtdetail.aspx?A100=CAC/RCP%2058-2005)》、《CODEX STAN 88-1981》（[腌牛肉标准Standard for Corned Beef](http://std.gdciq.gov.cn/gssw/JiShuFaGui/CAC/CXS_088e.pdf)）、《CODEX STAN 96-1981》（[熟熏火腿标准Standard for Cooked Cured Ham](http://std.gdciq.gov.cn/gssw/JiShuFaGui/CAC/CXS_096e.pdf)）、《CODEX STAN 97-1981》（[熟腌猪前腿标准Standard for Cooked Cured Pork Shoulder](http://std.gdciq.gov.cn/gssw/JiShuFaGui/CAC/CXS_097e.pdf)）、《CODEX STAN 98-1981》（[熟腌碎肉标准Standard for Cooked Cured Chopped Meat](http://std.gdciq.gov.cn/gssw/JiShuFaGui/CAC/CXS_098e.pdf)）。

**（二）国外其他标准**

美国联邦法典（[Code of Federal Regulations](http://baike.baidu.com/view/29465.htm#3)）第9章动物与动物产品（animals and animal products）和第21章食品与药品（food and drugs）、加拿大的食品监督局（Canada Food Inspection Agency, CFIA）《食品药品管理条例（food and drug regulations），《2008年英格兰肉制品条例》（The meat products (England) regulations 2008）等。