

# 《发酵酸肉制品》团体标准编制说明

## 一、任务来源及目的意义

### 1. 任务来源

中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会根据行业发展和企业要求，于 2022 年 7 月初向中国食品工业协会提出申请制定《发酵酸肉制品》团体标准立项申请。2022 年 10 月 12 日中国食品工业协会发布团体标准立项的公告。

### 2. 目的意义

目前鲜畜、禽肉为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、糯米粉、食用香辛料等，经腌制、干燥、入坛发酵、包装等工艺加工而成的发酵酸肉制品风味独特、种类繁多。但执行标准各不相同，经销商和消费者在准入和选择的时候会面临疑惑，为满足市场和创新的需要，填补标准空白，发挥团体标准引领作用，申请立项《发酵酸肉制品》团体标准。

## 二、标准属性

本文件为团体标准。

## 三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合国内酸肉制品生产企业实际情况，参考国内外相关标准。

## 四、制定情况

为了更好的规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并制定本标准。具体制定情况如下：

- 1、2022 年 10 月 12 日正式立项，组织成立了标准起草工作组。
- 2、2023 年 3 月 4 日，起草工作组完成了草稿，并对《发酵酸肉制品》团体标准初稿进行讨论和提出意见；
- 3、2023 年 4 月 15 日，起草工作组对修订稿进行讨论和提出意见；
- 4、2023 年 4 月-7 月，对修订稿进行完善，形成了征求意见稿。

## 五、确定标准主要内容依据

《发酵酸肉制品》团体标准为首次制定，文件中确定的主要内容依据，具体如下：

## 1、术语和定义

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，未经蒸煮或其他熟制工艺加工制成的一类非即食微酸肉制品。

## 2、产品分类

根据肉的种类不同，将发酵酸肉制品分为：发酵禽肉、发酵畜肉。以上分类基本包括了市场上已经销售的产品类型。

## 3、理化要求

对发酵酸肉制品的理化指标做出一些要求。具体如下表所示：

项目	指标	检验方法
N-二甲基亚硝胺 ≤	2.8	GB 5009.26
过氧化值(以脂肪计) ≤	1.5	GB 5009.227
组胺mg/kg ≤	100	GB/T 5009.208
pH 值 <	4.6	GB/T 9695.5
水分活度Aw <	0.95	GB/T 23490
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) ≤	30	GB/T 5009.33
项目	指标	检验方法

## 4、微生物限量

### 4.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表 3 发酵酸肉制品大肠埃希氏菌限量

项目	采样方案及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1000	GB 4789.3
*样品的采样及处理按 GB 4789.1					

### 4.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 发酵酸肉制品致病菌限量

项目	采样方案及限量(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

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1

#### 4.4.3 乳酸菌数

应符合表5的规定。

表 5 发酵酸肉制品乳酸菌数量

项目	指标	检验方法
乳酸菌 (CFU/g) ≥	$10^5$	GB 4789.35

## 六、国内外相关标准说明

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 2707 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 2721 食品安全国家标准食用盐
- GB 317 食品安全国家标准 白砂糖
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 15691 香辛调味品通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国卫生部《可用于食品的菌种名单》  
考虑到本标准的国内市场适用性，暂未参考国际标准内容。

## 七、其他需要说明的情况

无