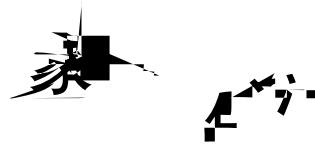


中华人民共和国国家

GB 2730—2015

食品安



品



2015-09-22

2016-09-22

中华人民共和国国家



## 前 言

GB 2730—2005《 》。  
GB 2730—2005 , :  
—— “ ”;  
—— ;  
—— 。

# 食品安全国家标准

## 腌腊肉制品

### 1 范围

本标准 腌腊肉制 。

### 2 术语和定义

#### 2.1 腌腊肉制品

( )、肉<sup>1</sup>，<sup>1</sup>，腌制、( )<sup>1</sup>肉制 。

#### 2.2 火腿

( )，<sup>1</sup>、腌制、<sup>1</sup>肉制 。

#### 2.3 腊肉

( )肉<sup>1</sup>，<sup>1</sup>、腌制、( )<sup>1</sup>、( )<sup>1</sup>肉制 。

#### 2.4 咸肉

( )肉<sup>1</sup>，<sup>1</sup>、腌制<sup>1</sup>肉制 。

#### 2.5 香(腊)肠

( )肉<sup>1</sup>，<sup>1</sup>、( )<sup>1</sup>、腌制<sup>1</sup>、( )<sup>1</sup>、( )<sup>1</sup>、<sup>1</sup>肉制 。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

<sup>1</sup>标准 。

#### 3.2 感官要求

<sup>1</sup>。

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	适 于 , 下 色泽和状态, 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 状,无 可 异	

## 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
化 (以 )/(g/100 g) 腿、腊肉、 肉、 (腊) 腌腊禽制品	≤ ≤	0.5 1.5 GB 5009.227
/(mg/100 g) 腿	≤	2.5 GB 5009.179

## 3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 3.5 食品添加剂

食品添加 的 用应符合 GB 2760 的规定。