附件3

广州市“食在广州”评价认证实施指引

（预包装食品类：腌腊肉制品）

**一、认证产品范围**

申请“食在广州”评价认证的腌腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌制、烘干（或晒干、风干）等工艺加工制作的非即食肉制品。包括：腌腊肉灌制品、腊肉制品、火腿制品、其他腌腊肉制品。

**二、认证相关标准**

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

**三、认证产品要求**

**3.1 产品要求**

申请“食在广州”评价认证的腌腊肉制品应以当地传统生产工艺为传承，具有地方特色风味，或可体现广府文化特色，或品质优良，可代表广州品牌形象的预包装腌腊肉制品食品。

**3.2 企业要求**

申请腌腊肉制品“食在广州”评价认证的企业所属行政区域原则上仅限于广东省广州市现辖行政区域。若同类产品由广州市现辖行政区域外的子公司生产且与申请认证企业使用共版标签的，子公司应为该申请认证企业的全资子公司。

**3.3 原辅料要求**

申请“食在广州”评价认证的腌腊肉制品的原辅料需符合国家强制性标准及其执行标准的要求。使用的畜禽肉应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。猪肉须选用生猪定点屠宰企业的产品。进口原料肉须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料。在满足生产工艺需求下，原则上选用较高质量等级的原辅料。

影响特色风味的关键原辅料鲜（冻）畜、禽肉应符合表1及以下要求。

猪精肉：分割肌肉保持完整，表层脂肪修净；无骨头、伤斑、出血点、血污、病变、骨渣、骨刺、骨膜、筋头、淋巴结、脓疱、浮毛、筋皮及其他杂质；有自然光泽，无淤血、无油膘、霉点或异色污点；肌肉呈自然红色，无发白、发黄或暗色；脂肪呈乳白色。

猪肥膘：需为硬膘（脊膘），不得使用软膘；需修净红肉，无毛渣、毛块、皮块、浮毛、血膘、肚腩肉、筋膜、软膘、骨头、病变等杂质；呈乳白色，有自然光泽，无淤血、血斑、霉点或异色污点。

猪中方肉：四边整齐，无膘囊、伤斑、病变、出血点、碎骨、血污、淋巴结、脓疱、浮毛、毛渣等杂质，无刀痕，内侧无板油脂；去骨中方肉骨的去除方法为“剔除”，不伤肋间肌肉，去胸软骨，形状上需保留有原有肋骨剔除后的凹槽，不采购肋骨与肋骨之间精肉连片切除的中方肉；有自然光泽；肌肉呈自然红色，无发白、发黄或暗色；脂肪呈乳白色，无淤血、霉点或异色污点

表1 兽药残留限量

| 原料类别 | 项目 | 指标要求（μg/kg） |
| --- | --- | --- |
| 猪肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 不得使用 |
| 磺胺类(总量) | ≤100 |
| 氯霉素 | 不得使用 |
| 恩诺沙星 | ≤100 |
| 鸡肉、鸭肉 | 尼卡巴嗪 | ≤200 |
| 甲氧苄啶 | ≤50 |
| 恩诺沙星 | ≤100 |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 不得使用 |
| 氯霉素 | 不得使用 |

**3.4 生产工艺要求**

认证产品的生产工艺应采用当地传统工艺，体现地方文化特色，其生产设备、生产环境卫生标准、生产工艺流程等应同时符合国家相关法律法规的要求。如：

广式腊肠：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的生干腊肠。以鲜（冻）肉为原料，加入食用盐、白砂糖、酱油、高度白酒等辅料，经腌制、灌肠、晾晒、烘烤等工序加工而成。产品生产中添加糖、酒，呈现“糖酒风味”。其中特级和优级广式腊肠仅使用猪肉为原料，不外加外源蛋白及禽肉，不添加淀粉；普通级广式腊肠不允许添加禽肉，允许添加其它外源蛋白（非肉类蛋白质），外源蛋白添加量≤3%。

广式腊肉：以广东地区制作工艺和风味特色为代表的生干腊肉。以鲜（冻）猪肉的中方肉为主料，加入食用盐、白砂糖、酱油、高度白酒等辅料，添加或不添加添加剂，经腌制、烘干（或晒干、风干）而制成。产品生产中添加糖、酒，呈现“糖酒风味”。

其他腌腊肉制品：以广东地区工艺制作，具有广式风味特色的其他腌腊肉制品。

**3.5 产品品质**

“食在广州”评价认证的腌腊肉制品应具备当地风味和口感特色，品质应符合或优于下列要求。

3.5.1 感官指标

腌腊肉制品的感官指标应符合表2要求。

表2感官指标

| 项目 | 指标要求 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 腊肠 | 腊肉 | 腊禽 |
| 色泽 | 肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红、枣红或玫瑰红色，红白分明，有光泽，无黏液，无霉点 | 肥肉呈浅金黄色，瘦肉枣红色或褐红色，肥瘦层次分明，鲜明光润，无黏液、无霉点 | 具有该种产品应有的色泽，无黏液、无霉点 |
| 滋味和气味 | 咸、甜适中，具有糖、酒与肉混合后的醇正腊香味，无异味、无酸败味 | 具有产品本身固有的风味，腊香醇正、无酸败及其它异味 | 具有该产品独特的香味，无酸败及其它异味 |
| 性状 | 肠体干爽，呈完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密 | 肉条均匀，肉身干爽、结实：肥瘦层次分明，紧贴完整 | 外形完整，表面干洁，无虫蚀：切面紧密 |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 | | |

3.5.2 品质理化指标

腌腊肉制品的品质理化指标应符合表3要求。

表3品质理化指标

| 项目 | 指标要求 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 腊肠 | 腊肉 | 腊禽 |
| 过氧化值，g/100g ≤ | 0.4 | 0.4 | 1.2 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 22.0（特级）  18.0（优级）  14.0（普通级） | 9 | — |
| 脂肪，g/100g ≤ | 35.0（特级）  45.0（优级）  52.0（普通级） | 70 | — |
| 水分，g/100g ≤ | 28.0（特级、优级）  38.0（普通级） | 25 | 25 |
| 氯化物（以氯化钠计），g/100g ≤ | 6.5 | 8 | 8 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/100g ≤ | 22 | 25 | 25 |

3.5.3 污染物限量

腌腊肉制品的污染物限量应符合表4要求。

表4污染物指标

| 项目 | 指标要求 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 腊肠 | 腊肉 | 腊禽 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| 总砷（以As计），mg/kg ≤ | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 铬（以Cr计），mg/kg ≤ | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤ | 0.1 | 0.1 | 0.1 |
| 总汞（以Hg计）,mg/kg ≤ | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤ | 3.0 | 3.0 | 3.0 |

3.5.4 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的要求。

在满足生产工艺要求的前提下，申请“食在广州”评价认证的腌腊肉制品产品应减少使用或不使用食品添加剂。

**四、产品检验要求**

申请腌腊肉产品“食在广州”评价认证的企业应按所申请产品种类，提供符合本认证实施指引要求的产品检验报告，企业对检验报告真实性负责。

检验项目应符合本认证实施指引要求，对应检测方法可采用适用的国家标准、行业标准、地方标准等及国务院卫生行政部门的相关公告方法。