

团体标准

T/SZS 1380—2025

代替 T/SZS 1380—2023

圳品 熟肉制品质量安全基本要求

ZHEN PIN—Basic quality and safety requirement for cooked meat product

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/SZS 1380—2021《供深食品 熟肉制品质量安全基础要求》，与T/SZS 1380—2021相比，除编辑性改动和部分结构调整外，主要技术变化如下：

- 修订了食品添加剂使用量等食品添加剂使用量；
- 增加了包装标签；
- 增加了运输贮存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 1380—2021；
- T/SZS 1380—2023。

圳品 熟肉制品质量安全基础要求

1 范围

本文件规定了圳品 熟肉制品的术语和定义、技术要求、检验方法、包装标签以及运输贮存。

本文件适用于预包装的熟肉制品。

本文件不适用于肉类罐头。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 191 包装储运图形符号标志

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

CXS 192-1921 食品添加剂通用法典标准（GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES）

CXS 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准（GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOOD AND FEED）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟肉制品 **cooked meat product**

以鲜（冻）畜、禽产品为主要原材料加工制成的产品，包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸油类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全和有关规定。

4.2 感官要求

熟肉制品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	来源
色泽	具有产品应有的色泽	GB 2726
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

熟肉制品的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表2的要求。

表2 污染物限量

物质名称	限量值	来源	备注
苯并(a)芘(Benzo(a)pyrene)	2 μg/kg	REGULATION (EC) No 1881-2006	仅适用于熏肉和熏肉制品
苯并(a)芘, 苯并(a)蒽, 苯并(b)荧蒽和屈的总和 (Sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo (b)fluoranthene and chrysene)	12 μg/kg		仅适用于熏肉和熏肉制品
多氯联苯28、52、101、138、153、180总和 (Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 ICES-6)	40 ng/g fat		适用于牛、羊、猪和禽肉 制品
锡(Tin)	50 mg/kg	CXS 193-1995	适用熏制熟肉块、熟火腿、 熟猪肩肉、午餐肉
注：“REGULATION (EC) No 1881-2006”指 COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs (欧盟食品污染物最高限量)。			

4.3.2 微生物限量

熟肉制品的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

物质名称	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g或/25mL)				来源	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌(Salmonella)	5	0	0	—	GB 29921	适用于熟肉制品
单核细胞增生李斯特菌(Listeria monocytogenes)	5	0	0	—		适用于熟肉制品
金黄色葡萄球菌(Staphylococcus aureus)	5	1	102 CFU/g	103 CFU/g		适用于熟肉制品
大肠埃希氏菌(Escherichia coli)	5	0	0	—		仅适用于牛肉制品

物质名称	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g或/25mL)				来源	备注
	n	c	m	M		
大肠菌群 (Coliforms)	5	2	10	102	GB 2726	适用于熟肉制品
菌落总数 (Aerobic plate count)	5	2	104	105		发酵肉制品类除外
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。						

4.3.3 食品添加剂使用量

熟肉制品的食品添加剂使用应符合GB 2760的规定, 同时应符合表4的要求。

表4 食品添加剂使用量

物质名称	限量值 mg/kg	来源	备注
胭脂虫红 (Carmines)	100	CODEX STAN 192-1995	适用于熟肉制品, 不适用于午餐肉、熟制腌肉末
纳他霉素 (natamycin)	80	香港规例第 132BD 章	适用于酱卤肉制品类、熏、烧、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类
乳酸链球菌素 (nisin)	25	香港规例第 132BD 章 CODEX STAN 192-1995	仅适用于熟肉制品中的热处理加工的碎畜、禽肉和野味制品
乳酸链球菌素 (nisin)	25	香港规例第 132BD 章	适用于熟肉制品
亚硝酸钠, 亚硝酸钾 (sodium nitrite, potassium nitrite)	80	香港规例第 132BD 章 CODEX STAN 192-1995	仅适用于酱卤肉制品类、熏、烧、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类中的热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品
亚硝酸钠, 亚硝酸钾 (sodium nitrite, potassium nitrite)	80	香港规例第 132BD 章	适用于酱卤肉制品类、熏、烧、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类
磷酸及磷酸 (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	1320	香港规例第 132BD 章	仅适用于熟肉制品中的原只或切件经加热处理的加工禽畜和野味肉制品, 和经加热处理的腌制肉类
磷酸及磷酸 (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	2200	澳门第 5/2024 号行政法规 CODEX STAN 192-1995	适用于熟肉制品
双乙酸钠 (sodium diacetate)	1000	香港规例第 132BD 章 CODEX STAN 192-1995	适用于熟肉制品
硝酸钠, 硝酸钾 (sodium nitrate, potassium nitrate)	365	澳门第 5/2024 号行政法规	适用于酱卤肉制品类、熏、烧、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类
硝酸钠, 硝酸钾 (sodium nitrate, potassium nitrate)	365	香港规例第 132BD 章 澳门第 5/2024 号行政法规	仅适用于腌制类熟肉制品

注 1：“香港规例第 132BD 章”指《食品内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）

注 2：“澳门第 5/2024 号行政法规”指《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）

4.3.4 食品营养强化剂使用量

熟肉制品的食品营养强化剂使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.3.5 净含量

熟肉制品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 包装标签

6.1 包装

6.1.1 产品所采用的包装、容器材料应无毒无害，且符合相关食品安全标准及有关规定。

6.1.2 特定加工、储藏和运输条件下不影响产品的安全充气包装气体应符合 GB 2760 对于食品工业用加工助剂的使用要求。

6.1.3 包装储运图形符号标志应符合 GB 191 的规定。

6.2 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

7 运输贮存

7.1 运输工具和贮藏场所应保持清洁、卫生、干燥，防止日晒、雨淋、渗漏、污损和标签脱落，不应与有毒、有害、有气味或影响产品质量的物品混装运输或同库存放。

7.2 应根据各类熟肉制品产品的保存条件选择适宜的运输方式和贮存条件。

参 考 文 献

- [1] GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
 - [2] GB/T 194808-2025 肉与肉制品术语
 - [3] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
 - [4] 食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）
 - [5] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法：国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
 - [6] COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs
-