



# 中华人民共和国国家标准

GB 2730—2015

---

## 食品安全国家标准

### 腌腊肉制品

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》。

本标准与 GB 2730—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 腌腊肉制品”;
- 增加了术语和定义;
- 修改了理化指标。

# 食品安全国家标准

## 腌腊肉制品

### 1 范围

本标准适用于腌腊肉制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 腌腊肉制品

以鲜(冻)畜、禽肉或其可食副产品为原料,添加或不添加辅料,经腌制、烘干(或晒干、风干)等工艺加工而成的非即食肉制品。

#### 2.2 火腿

以鲜(冻)猪后腿为主要原料,配以其他辅料,经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工而成的非即食肉制品。

#### 2.3 腊肉

以鲜(冻)畜肉为主要原料,配以其他辅料,经腌制、烘干(或晒干、风干)、烟熏(或不烟熏)等工艺加工而成的非即食肉制品。

#### 2.4 咸肉

以鲜(冻)畜肉为主要原料,配以其他辅料,经腌制等工艺加工而成的非即食肉制品。

#### 2.5 香(腊)肠

以鲜(冻)畜禽肉为原料,配以其他辅料,经切碎(或绞碎)、搅拌、腌制、充填(或成型)、烘干(或晒干、风干)、烟熏(或不烟熏)等工艺加工而成的非即食肉制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。