

# T/GXAS

## 团 体 标 准

T/GXAS 115—2020

---

### 隆林腊肉

Longlin bacon

2020 - 10 - 20 发布

2020 - 10 - 27实施

广西标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由隆林各族自治县市场监督管理局提出。

本文件起草单位：隆林各族自治县市场监督管理局、隆林各族自治县农业农村局、隆林红姐食品有限公司、广西红谷农业产业发展有限公司。

本文件主要起草人：彭明剑、农芒、伍晓金、黄永利、龚天洋、何顺荣、王永楨、李卫红。



# 隆林腊肉

## 1 范围

本文件规定了隆林腊肉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于隆林腊肉。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
T/GXAS 114 地理标志农产品 隆林猪

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**隆林腊肉** Longlin bacon

以鲜（冻）隆林猪肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制、烘干、烟熏等工艺加工而成，脂肪透明发亮、瘦肉黄里透红、色泽鲜艳，具有特有的熏腊香味的非即食肉制品。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

选用符合T/GXAS 114的规定的鲜（冻）隆林猪肉为原料。

### 4.2 质量

#### 4.2.1 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽，无粘液、无霉斑，有光泽
气味	具有火木香味，无异味、无酸败味
组织状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物；煮熟后，肥肉透亮，瘦肉呈红色，香嫩可口，油而不腻

#### 4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100 g)	≤ 30
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤ 0.5
食用盐(以氯化物计)/（g/100 g）	≤ 8.0
硒/（mg/kg）	0.05~0.25

#### 4.2.3 安全指标

应符合GB 2730的规定。

#### 4.2.4 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 4.3 净含量

应符合国家相关规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

### 5.2.2 过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

### 5.2.3 食用盐

按GB 5009.44的规定执行。

### 5.2.4 硒

按GB 5009.93的规定执行。

## 5.3 安全指标

按GB 2730的规定执行。

## 5.4 食品添加剂

按GB 2760的规定执行。

## 5.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批次。

### 6.2 抽样

按GB/T 9695.19规定的方法执行。

### 6.3 出厂检验

定量包装产品出厂前应进行检验，经检验合格后附合格标识方能出厂。出厂检验项目为：感官、水分、过氧化值和净含量。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为4.2的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 新产品投产时；
- 长期停产，恢复生产时；
- 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- 国家市场监督管理机构或行业主管部门提出进行型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部本文件规定时，判定该批次产品合格。

6.5.2 检验项目中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志、标签

定量包装产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定；标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 7.2 包装

内包装应符合GB 4806.7的规定；外包装应符合GB/T 6543的规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；产品在运输过程中，应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

应常温贮存于干燥、通风良好的具有防蝇、防鼠设施的库房。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，应离地离墙堆放。

### 7.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---



中华人民共和国团体标准

隆林腊肉

T/GXAS115—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究