SN

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

SN/T 0222.1—93

出口腊肉检验规程

Rule of inspection for export bacon

1993-05-10发布　　1993-07-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

出口腊肉检验规程

SN/T 0222.1—93

Rule of inspection for export bacon

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口腊肉的检验方法及判定规则。

本标准适用于鲜冻猪肉经腌制、烘烤而成的出口腊肉的检验。

2 引用标准

GB 5009.8 食品中蔗糖的测定方法

GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐测定方法

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱

SN 0168～0178 出口食品中微生物检验方法

3 检验

3.1 原辅材料的检验

3.1.1 原料：按 ZB X04 005 检验。

3.1.2 辅料：用于加工腊肉的白砂糖、酱油、酒、食盐、亚硝酸盐和硝酸盐应符合食品卫生和质量要求。

3.2 成品检验

3.2.1 抽样

3.2.1.1 抽样原则：出厂检验按生产日期随机抽样，出口检验按报验批次随机抽样。

3.2.1.2 抽样数量：100 箱以内抽 3 箱，超过 100 箱的按 1%增抽。不足 100 箱按 100 箱计。感官检验，按扦取的数量，每箱抽样不少于 50%。理化检验、微生物检验，每箱抽取一块，每批样品不少于 2 000 g。

3.2.2 感官检验

3.2.2.1 规格：长度 33～35 cm，任取 10 块总重为 1 250～1 500 g。

3.2.2.2 组织状态：呈长条形，上下平整，形状整齐，肉身干爽结实，硬度适中并有弹性，不带毛和其他污物，不允许皱皮和疤伤影响美观。

3.2.2.3 色泽：外表呈黄褐色与金黄色相间并有光泽，切面瘦肉呈玫瑰红色，肥肉呈透明金黄色。

3.2.2.4 气味和滋味：具有腊肉固有的浓郁香味及甜咸味，无酸味、油腻味和其他异味。

3.3 理化检验

理化指标及检验方法，见下表：

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1993-05-10 批准　　1993-07-01 实施

项　　目	指　标	检　验　方　法
水分，%	≤20	按 GB 5009.3 食品中水分的测定方法
食盐(以 NaCl 计)，%	≤8	按 GB 5009.44 中 12.2 条的规定测定
蔗糖，%	≤10	按 GB 5009.8 食品中蔗糖的测定方法
酸价(脂肪，以 KOH 计)，mg/g	≤4	按 GB 5009.44 中 12.3 条规定测定
亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)，mg/kg	≤20	按 GB 5009.33 盐酸萘乙二胺法测定
硝酸盐(以 $NaNO_3$ 计)，mg/kg	≤500	按 GB 5009.33 镉柱法测定

3.4 微生物检验

按 SN 0168～0178 进行检验。

3.5 包装检验

3.5.1 外包装纸箱质量应符合 GB 5033 规定要求。

3.5.2 包装纸箱及衬垫材料须坚固、干燥、清洁、无霉、无异味。标记清晰、准确美观，适于贮存和长途运输。

3.5.3 加工后的腊肉须凉至室温，经检验合格后，按每把净重 2.5 kg 装箱，每箱净重 15 kg，装箱须整齐美观。

4 贮存、运输

4.1 贮存库必须清洁、干燥、无异味和发霉，库温在 25℃以下，相对湿度在 85%以下。

4.2 按批号和生产日期分别堆垛，须批次清楚，先进先出。堆垛离墙 50 cm，垛底必须有垫衬板，离地面 10 cm。

4.3 经检验合格后应在 10 d 内发运，超过 15 d 未发运的需重新检验。

4.4 运输工具必须清洁卫生，无异味，无漏水，车型须确保出口腊肉的质量。

5 判定规则

5.1 出厂检验按生产日期抽样检验，经检验合格，出具厂检合格单，检验不合格的不得出厂。

5.2 属于安全卫生项目应符合进口国卫生当局的限量标准，进口国无限量规定的可按合同、本标准判定。

5.3 检验不合格的产品，凡属有碍安全卫生、酸败变质、发霉、硝酸盐和亚硝酸盐超过标准规定者，不予复验，不得出口。

5.4 经检验不属于 5.3 原因的不合格产品，报验人要求复验时，必须进行返工整理，并有返工整理记录，复验只限一次。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国湖南进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人周庆国、伍满支、欧阳士平。