

Q/QSD

宣威市顺达火腿食品有限公司企业标准

Q/QSD 0003 S—2022

即食发酵火腿(腌腊肉制品)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030049 S-2022
备案日期: 2022年 07 月 18 日

2022 - 07 - 18 发布

2022 - 07 - 18 实施

宣威市顺达火腿食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的即食发酵火腿是以宣威火腿为主要原料(经传统工艺制作不少于24个月成熟的火腿),经过选料、清理、修割、分切或不分切、包装工艺加工制成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、微生物指标参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市顺达火腿食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:张天喜。

南省食品

案号:53

案日期:

即食发酵火腿(腌腊肉制品)

1 范围

本标准规定了即食发酵火腿的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以宣威火腿为主要原料（经传统工艺制作不少于24个月成熟的火腿），经过选料、清理、修割、分切或不分切、包装工艺加工制成的即食发酵火腿。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	厚薄均匀，排列整齐。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	肌肉切面玫瑰色或桃红色，有光泽。。	
组织形态	肌肉切面紧密，脂肪细腻光滑、稍软。	
滋味、香气	滋味鲜美、肉质细嫩、香而回甜，具有火腿固有的香气。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐(以瘦肉中 NaCl 计), g/100g	≤ 12.5	GB 5009.44
水分(瘦肉中), g/100g	≤ 52.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	按 GB2760 执行	GB 5009.33
三甲胺氮, mg/kg	≤ 1.3	GB 5009.179

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食生肉制品的规定。

3.6 兽药残留量

应符合GB 31650的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌腊肉制品的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

按同一配料、同一工艺生产的同一规格、同一等级产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于20 kg,随机抽样至少2kg(至少5个独立包装)，样品分为两份，一份作检验用，一份留样备查

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格项，则判该批产品为不合格品，其余指标若有任一项不合格，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应洁净，卫生，运输时应防止日晒雨淋，不得与其它有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；运输时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

印章

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年6月29日至2022年7月14日在宣城市顺达火腿食品有限公司官网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

年 月 日

张天喜

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月15日