

Q/SLM

云南莎乐美食品有限公司企业标准

Q/SLM 0001 S—2022

发酵肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030059S- 2022
备案日期: 2022 年 08 月 30 日

云南
备案
备案

2022 - 08 - 30 发布

2022 - 08 - 30 实施

云南莎乐美食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的发酵肉制品是以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料，配以食盐、味精、花椒、香辛料等其他辅料，经修整、（发酵灌制品：切丁、斩拌或绞制、拌料、灌装；发酵火腿制品：滚揉、充填、腌制）、凉挂(干燥)、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、包装等工艺加工而成。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。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《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》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中砷限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南莎乐美食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：浦杰、杨惠团、罗杰。

省食品

号: 53

期:

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以鲜(冻) 畜、禽肉为主要原料，以鲜(冻) 畜、禽肉为主要原料，配以食盐、味精、花椒、香辛料等其他辅料，经修整、（发酵灌制品：切丁、斩拌或绞制、拌料、灌装；发酵火腿制品：滚揉、充填、腌制）、凉挂(干燥)、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

3.1 发酵肉制品

鲜(冻) 畜、禽肉在自然或特定的条件下经特定的微生物发酵或酶的作用，经加工制成的可即食的发酵肉制品。包括发酵灌制品和发酵火腿制品。

3.2 发酵灌制品

以鲜(冻) 畜、禽肉为主要原料，配以食盐、味精、花椒、香辛料等其他辅料，经修整、切丁、斩拌或绞制、拌料、灌装、凉挂、发酵、熟制或不熟制、包装等工艺加工而成的可即食的发酵肉制品。如发酵香肠萨拉米等。

3.3 发酵火腿制品

以鲜(冻) 畜、禽肉为主要原料，配以食盐、味精、花椒、香辛料等其他辅料，经修整、滚揉、充填、腌制、凉挂、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、包装等工艺加工而成的可即食的发酵肉制品。如发酵风干火腿等。

3.4 发酵肉制品分类

3.4.1 发酵生肉制品：未经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

3.4.2 发酵熟肉制品：经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻) 畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 花椒：应符合 SB/T 10040 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料及辅料。

4.2 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
	发酵灌制品	发酵火腿制品	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视，鼻嗅、口尝。
色 泽	瘦肉切面玫瑰红色或深红色，有光泽。	瘦肉切面玫瑰红色或深红色，有光泽。	
组织形态	切面肉馅紧密，瘦肉与脂肪界面清晰。	呈块状，带骨或去骨，肌肉组织紧密，片状产品切片均匀完整，瘦肉与肥肉界面清晰。	
滋味、气味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异味。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质。		

4.3 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
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺， ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
三甲胺氮 ^{a)} ， mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
亚硝酸盐	按 GB2760 执行	GB 5009.33
^{a)} 仅适用于发酵火腿制品。		

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
-------------------	-------	------------

业标准
S-
月

4.5 兽药最大残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量符合 GB 2726 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不得少于20kg，随机抽样至少1kg（不少于4个独立包装）。样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺有较大改变，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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对备样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于产品的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味，符合相应的食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品可在常温（低于30℃）或低温冷藏（0-4℃）条件下贮存，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，按产品不同品种分别堆码整齐。

章

1

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08月10日至2022年08月18日在企业标准信息公共服务平台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）

2022年08月18日

浦杰

备案单位主要负责人（签字）

2022年08月18日