

Q/YDS

云南滇山口福食品科技有限公司企业标准

Q/YDS 0001S—2022

发酵肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030056 S- 2022
备案日期: 2022 年 08 月 16 日

云
备
备

2022 - 08 - 16 发布

2022 - 08 - 16 实施

云南滇山口福食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的发酵肉制品是以鲜（冻）猪肉为主要原料，经去皮、修整、分切（或不分切）、腌制，在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，经加工、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》、微生物指标参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中总砷的指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇山口福食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：刘宏波、刘志伟、肖志刚、李迷糊。

南省食
案号
日期

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经去皮、修整、分切（或不分切）、腌制，在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，经加工、包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 定义和术语

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 发酵灌肠制品

以鲜（冻）猪肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、切丁、绞制或斩拌、灌装、发酵、熟制或不熟制、晾挂等工艺加工而成的肉制品。如萨拉米发酵香肠等。

3.2 发酵火腿制品

以鲜（冻）猪肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、熟制或不熟制、晾挂等工艺加工而成的肉制品。如风干发酵火腿等。

3.3 发酵生肉制品

以鲜（冻）猪肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、不熟制、晾挂等工艺加工而成的未经熟制成的发酵肉制品。

3.4 发酵熟肉制品

以鲜（冻）猪肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、晾挂等工艺加工而成的经蒸煮或其他熟制工艺制成的发酵肉制品。

4 产品分类

4.1 按加工工艺，可分为发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

4.2 按是否有熟制工艺，可分为发酵生肉制品和发酵熟肉制品。

5 技术要求

品安全

5303

5.1 原料要求

- 5.1.1 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.3 白酒：应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 5.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.6 香辛料：应符合 GB/T 10691 的规定。
- 5.1.7 肠衣：应符合 GB/T 7740 和 GB 14967 的规定。
- 5.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.9 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的要求

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	发酵灌肠制品	发酵火腿制	
组织形态	肠体干燥，具有产品固有形态，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整。	呈块状，去骨或带骨；片状产品切面平整有光泽。	取适量样品，切片后，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽。	瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽。	
滋味、气味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

业标准

S-

月

5.3 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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB/T 5009.37
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
三甲胺氮, g/100g	≤ 2.5	GB 5009.179

5.4 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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

5.5 微生物限量

5.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

5.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6 兽药残留

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070 的规定检验。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一工艺，相同产品类型的产品为一批次。

6.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装）样品分两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

产品需出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售，出厂检验项目按照相关规定及要求执行。

6.4 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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

备案

- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其他指标若有不合格时，允许用备样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器，其他材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密封，产品不得与有毒有害物质混匀。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、清洁、通风、阴凉（0-4℃或-18℃条件下），并有防尘、防蝇和防鼠设施的仓库中，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味和易污染的产品混放混存。

五
三

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8月8日至2022年8月14日在云南省绿色（有机）食品产业协会网站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），广泛征求社会各方面意见。



2022年8月14日

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月14日