

Q/YBS

云南比苏食品有限公司企业标准

Q/YBS 0001 S—2022

发酵香肠（萨拉米）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0023 S- 2022
备案日期: 2022 年 7 月 10 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2022-07-10 发布

2022-07-18 实施

云南比苏食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的即食发酵香肠（萨拉米）是以鲜（冻）畜禽肉为原料，添加食盐、葡萄糖、香辛料、食品添加剂等，经修整、切丁、斩拌或绞制、灌装、发酵、晾挂、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，特制定本标准作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》及GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据《肉制品生产许可证审查细则（2021版）》和产品实际制定。

本标准由云南比苏食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张军军、王怀进、何美艳。

安全企业标

29 S-

年

发酵香肠（萨拉米）

1 范围

本标准规定了发酵香肠（萨拉米）的定义，检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉为原料，添加食盐、葡萄糖、香辛料、食品添加剂等，经修整、切丁、斩拌或绞制、灌装、发酵、晾晒、包装等工艺加工而成的发酵香肠萨拉米（即食）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

下列术语和定义适用于本标准

3.1 发酵香肠（萨拉米）

以鲜（冻）畜肉为主要原料，添加食盐、葡萄糖、香辛料、食品添加剂等，经修整、切丁、斩拌或绞制、灌装、发酵、晒挂、包装等工艺加工而成的发酵肉制品（即食）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。

4.1.4 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 酪蛋白：应符合 GB 31638 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相关食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料

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
组织形态	具有本产品应有的组织状态	取本品适量，置于洁净、干燥的白色盘子中，在自然光下目测其色泽、外观、杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味。
色泽及外观	具有本产品固有的色泽和外观	
气味与滋味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味、无臭味	
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
食盐（以NaCl计）/（%）	≤ 6	GB 5009.42
PH值	≤ 5.6	GB 5009.237

4.4 污染物限量

应按GB 2762执行，其中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

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	≤ 5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760熟肉制品的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按照JJF1070规定方法检验。

4.8 生产加工过程卫生要求

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取样品量不少于20个最小包装且总量不得少于4kg，样品平均分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准规定进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，正常生产情况下，每半年一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 更改设备或停产半年后恢复生产时；
- b) 原料和生产工艺发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任意一项不合格，则判该批产品为不合格。其余指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准

6 标签与标志、包装、运输、贮存

6.1 标签与标志

6.1.1 预包装产品销售包装的标签应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 外包装的标志应符合 GB/T191 的规定，

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应符合卫生和低温要求，运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装卸时应轻装、轻卸。

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，贮存场所应保持卫生、干燥、通风良好；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本规定的贮运条件下，常温（低于30℃）保质期为60天以内，低温冷藏（0-4℃），保质期为150天以内。

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》。



备案单位 (盖章)

备案单位主要负责人 (签字)

2022 年 7 月 5 日

2022 年 7 月 5 日