

ICS

Q/LSC

丽江三川实业集团有限公司企业标准

Q/LSC 0003 S—2022

代替 Q/ LSC 0003 S-2019

鸡枞油、火腿鸡枞

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070022S-2022
备案日期: 2022年06月24日

云南省1
备案号
备案日期

2022-06-24 发布

2022-06-29 实施

丽江三川实业集团有限公司 发布



前言

我公司生产的鸡枞油、火腿鸡枞是以鲜鸡枞菌为主要原料，经清洗、切片、油炸加入适量的鲜辣椒、鲜花椒、食盐、添加或不添加火腿油炸而成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替Q/LSC 0003S-2019《油鸡枞、火腿鸡枞》。

本标准由丽江三川集团实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：芮茂能 谭晓鸿。

品安：
5307

鸡枞油、火腿鸡枞

1 范围

本标准规定了鸡枞油、火腿鸡枞的技术要求、检查规则、标志、运输、贮存。
本标准适用于以鲜鸡枞菌为主要原料，经清洗、切片、油炸加入适量的鲜辣椒、鲜花椒、食盐、添加或不添加火腿油炸而成的油鸡枞、火腿鸡枞。

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 产品分类

根据原料的不同分为：油鸡枞（不添加火腿）、火腿鸡枞（添加火腿）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鸡枞：应新鲜、无霉变、无蛀虫、无杂质，不得混有非使用杂菌并符合 GB7096 的规定。
- 4.1.2 三川火腿：应符合 GB2730 的规定。
- 4.1.3 鲜辣椒、鲜花椒应色泽鲜艳、无腐烂、无霉变。
- 4.1.4 菜籽油：应符合 GB2716 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB5461 的规定。
- 4.1.6 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品特有的色泽。	在自然光下观察容器密封情况、外观、并将内容物倒入洁净的瓷盘中，观察其色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织状态	均匀、软硬适度。	
滋味、气味	具有该品种特有的滋味和气味、咸淡适口	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

全企业标
S-
年

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 25.0	GB5009.3
羰基价 (以脂肪计), mg/kg	≤ 20.0	按 GB/T5009.56 提取脂肪, 按 GB/T5009.37 测定
酸价 (以脂肪计) (KOH), g/100g	≤ 3.0	
过氧化值(以脂肪), g/100g	≤ 0.25	

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定

项目	指标	检验方法
总砷(以AS)mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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》的规定, 按 JJF1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂品种的使用应符合 GB 2760 加工食用菌的规定。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一品种、统一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品, 每批抽样量为 6-8 瓶, 样品数量不低于 2000 克, 将样品分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司直接部门进行检验, 并出合格证后方可出厂, 出厂检验的项目为感官、水分、净含量、菌落总数、大肠杆菌。

5.4 型式检验

型式检验每年检验一次，检验项目包括本标准规定的所有项目。当出现下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 当原材料、配方、工艺发生较大的改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大的差异时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任意一项不合格，则判断改批产品不合格品。其余指标若不符合本标准，可从用留样进行复检，以复检结果为准。

6. 标志标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装用材料和容器应符合食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、不得有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮存。

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》。

备案单位（盖章）

2022年06月22日



备案单位主要负责人（签字）

2022年06月22日