

ICS

Q/LSC

丽江三川实业集团有限公司企业标准

Q/LSC 0002 S—2022

代替 Q/LSC 0002 S-2019

肝花酱（腌制猪肝、五花肉）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53070023 S-2022

备案日期: 2022年06月24日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2022-06-24 发布

2022-06-30 实施

丽江三川实业集团有限公司 发布



前言

我公司生产的肝花酱（腌制猪肝、五花肉）是以鲜猪肝、五花肉为主原料，经绞碎加入食盐、辣椒、花椒、菜籽油、白酒腌制而成。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，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《调味料产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 0002 S-2019《肝花酱（腌制猪肝、五花肉）》。

本标准由丽江三川实业集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：芮茂能 谭晓鸿。

安全1

307

生

肝花酱（腌制猪肝、五花肉）

1 范围

本标准规定了肝花酱（腌制猪肝、五花肉）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鲜猪肝、五花肉为主要原料，经绞碎加入食盐、辣椒、花椒、菜籽油、白酒腌制而成的非即食类肝花酱（腌制猪肝、五花肉）。

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. 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肝：应在冬季选取经检疫合格，胆、膜完好，外观细腻、红润、无斑点的猪肝，并符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 五花肉：应在冬季选取经检疫合格，三层瘦肉两层肥膘，切面有光泽，每块割除里脊肉及花油部分，呈正方形，肥膘不能太厚的五花肉，并符合 GB2707 规定。
- 3.1.3 辣椒、花椒应无霉变、无虫蛀、无杂质。
- 3.1.4 菜籽油：应符合 GB2716 的规定。
- 3.1.5 食盐：应符合 GB2721 的规定。
- 3.1.6 白酒：应符合 DB53/T92 的规定。
- 3.1.7 其他辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

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
色泽	呈该产品应有的色泽。	在自然光线条件下，观察容器密封情况及外观，并将内容物倒入洁净的瓷盘中，用肉眼观察其色泽及杂质，嗅其气味、尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味、咸淡适口。	
组织形态	具有该品种特有的组织形态、无霉斑白膜。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水分, %	≤ 45.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 12457
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	按 GB/T5009.44 提取脂肪, 按 GB/T5009.37 测定
亚硝酸盐残留量	按 GB2760 执行	GB 5009.33

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示应符合表3的规定

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

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4. 检验规则

4.1 组批

同一班次、同一品种、统一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品, 每批抽样数量为 6-8 袋, 样品数量不低于 3000 克,。将抽取的样品分 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质监部门进行检验, 并出具合格证后方可出厂, 出厂检验的目的为: 感官、水分、酸价、过氧化值、净含量。

4.4 型式检验项目包括本标准规定的所有项目。正常情况下每年检验一次。当出现下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 当原材料、配方、工艺发生较大改变时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中, 指标任意一项不合格时, 可从同批产品中加倍抽样复检, 复检后如仍不合格, 则判定

为该批产品不合格。

5 标志标签、包装、运输、贮存

5.1 标志标签

- 5.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB7718 和 GB28050 的规定；
- 5.1.2 产品外包装包装储运图示、标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装用材料应符合相关卫生标准的规定，封口应严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应该清洁、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压或挤压。

5.4 贮存

产品应该贮存在干燥、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。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

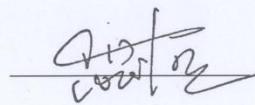
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2022年06月22日



备案单位主要负责人(签字)

2022年06月22日