

Q/TWT

通海县万通酱菜加工坊企业标准

Q/TWT 0001 S—2022

代替 Q/TWT 0001 S-2019

萝卜丝（肉）鲊

云南省
备案章
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040090 S- 2022
备案日期: 2022年 09月 19日

2022 - 09 - 19 发布

2022 - 09 - 21 实施

通海县万通酱菜加工坊

发布

前 言

我厂生产的萝卜丝（肉）鲊是以干萝卜丝、猪肉为主要原料，经选材、修整、添加食用盐、辣椒面、炒米面、白砂糖、香辛料、食品添加剂等辅料，经调配、腌制、发酵、包装等工艺制成的非即食萝卜丝（肉）鲊。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，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中的安全性指标按照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》制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由通海县万通酱菜加工坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周莹。

备案章

日

萝卜丝（肉）鲊

1 范围

本标准规定了萝卜丝（肉）鲊的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以下萝卜线、猪肉为主要原料，经选材、修整、添加食用盐、辣椒面、炒米面、白砂糖、香辛料、食品添加剂等辅料，经调配、腌制、发酵、包装等工艺制成的非即食萝卜丝（肉）鲊。

2 规范性引用文件

本标准中引用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 产品分类

根据内容物不同分为：萝卜丝鲊、肉鲊、萝卜丝肉鲊。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 干萝卜丝：应无霉烂、变质和病虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.4 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有本产品的正常色泽	取适量样品放在洁净的白瓷盘中，在自

气味及滋味	具有本产品应有的气味，无异味、无酸败味	然光下目测、鼻嗅
状态	具有本产品应有的组织性状，无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求

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

4.4 污染物的限量

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 污染物的限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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

同一原料、同一工艺生产的同一品种、同一规格且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200瓶（灌、盒），随机抽取18瓶（灌、盒），总量不少于2 Kg。将样品分成2份，1份检验，另1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。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) 当产品原料、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- 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，若有任一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品在运输过程中，必须保证运输工具的清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，防止日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁的库房内，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，仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地、离墙堆放。



云南省食品
备案号:5
备案日期:

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2022年8月26日至2022年9月3日在微信公众号(食品生产许可证服务)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。

通海县万通酱菜加工坊

备案单位(盖章)

2022年09月03日

周莹

备案单位主要负责人(签字)

2022年09月03日