

# Q/KJR

## 昆明捷瑞食品有限公司企业标准

Q/KJR 0001 S—2022

代替 Q/ KJR 0001 S-2019

### 泡椒肉制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5301<sup>0345</sup>S- 2022  
备案日期: 2022 年 08 月 15 日

2022 - 08 - 12 发布

2022 - 08 - 15 实施

昆明捷瑞食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的泡椒肉制品是以鲜（冻）禽类或鲜（冻）畜肉为主要原料，通过选料、清洗、分割或不分割、煮制，再配以食用盐、泡辣椒、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经泡制、包装、杀菌等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KJR 0001 S-2019《泡椒肉制品》。

本标准由昆明捷瑞食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何捷。

省食品

号：5

日期：

# 泡椒肉制品

## 1 范围

本标准规定了泡椒肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）禽类或鲜（冻）畜肉为主要原料，通过选料、清洗、分割或不分割、煮制，再配以食用盐、泡辣椒、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经泡制、包装、杀菌等工艺加工制成的泡椒肉制品。

## 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

按使用原料不同分为：泡椒鸡爪（脚）、泡椒鸡翅、泡椒鸡腿、泡椒鸡胗、泡椒鸭爪（脚）、泡椒鸭翅、泡椒猪皮、泡椒猪脚等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 泡辣椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的正常色泽。	将包装袋打开，置内容物于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有相应品种的正常形态，组织软硬适度。	
杂 质	无肉眼见外来杂质，允许有香辛料颗粒存在。	

### 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(以氯化物计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

### 4.4 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的规定。

表3 污染物限量

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

### 4.5 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。  
4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 4.6 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。

### 4.7 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。

### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料, 同一工艺生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

随机抽取样品, 每批抽样基数不少于20kg, 抽样数量为4kg(不少于10个包装), 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附质量合格证后方可出厂, 出厂检验项目按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

标准

3-

月

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格，不得复检；其余指标有不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 销售包装的产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

成品库要保持清洁卫生，阴凉通风干燥，装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒有害的物品混贮，产品应距地、离墙分类堆放。



## 备案单位承诺书

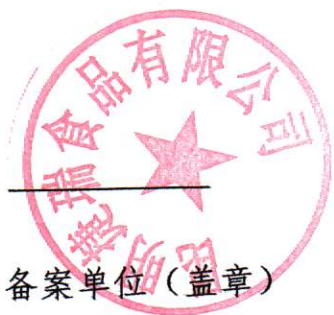
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



何捷

备案单位主要负责人 (签字)

2022年 8月 5日

2022年 8月 5日