

# Q/KHQ

## 昆明恒俏食品有限公司企业标准

Q/KHQ 0003 S—2022

### 盐焗禽肉制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0370</sup> S- 2022

备案日期: 2022 年 08 月 31 日

2022 - 08 - 29 发布

2022 - 08 - 31 实施

昆明恒俏食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的盐焗禽肉制品是以鲜（冻）禽肉及禽副产品为主要原料，添加食用盐、香辛料（桂皮、八角、沙姜）、味精、食品添加剂等辅料，经解冻、卤制、修剪、烘烤、冷却、包装、灭菌、成品包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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。

本标准由昆明恒俏食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李静

省食品安  
号: 530  
期:

# 盐焗禽肉制品

## 1 范围

本标准规定了盐焗禽肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）禽肉及禽副产品为主要原料，添加食用盐、香辛料（桂皮、八角、沙姜）、味精、食品添加剂等辅料，经解冻、卤制、修剪、烘烤、冷却、包装、灭菌、成品包装等工艺制成的盐焗禽肉制品。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）禽肉及禽副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 其它原辅料：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。

### 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品应有滋味和气味，无异味，无异嗅	
组织及形态	具有该产品应有的性状、无焦斑和霉斑	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 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2的规定。

全企业  
1 9  
年

表 2 污染物限量

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

### 3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 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。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种、同一班次、生产的同一规格产品为一批

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 4 个以上的最小包装，抽样基数不少于 20kg，样品量为 4kg（不少于 4 个包装），分为两份，一份检测，一份留样。

### 4.3 出厂检验

每批产品须由公司质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目；发生下列情形之一时亦应进行型式检验

- a) 更改主要原辅料或更改关键工艺；
- b) 停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

示准备

月

检验结果中，微生物指标有任一项不合格、则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品销售标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装用材料应符合相关食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，包装牢固，无泄漏，不得破损

### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥。不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

章

目

## 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、本单位于 2022 年 8 月 15 日至 2022 年 8 月 22 日在 企业标准信息公共服务平台 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。

备案单位（盖章）

年 月 日

  
李静  
备案单位主要负责人（签字）

年 月 日