

Q/YCF

云南晨丰食品有限公司企业标准

Q/YCF 0001 S—2022

代替 Q/YCF 0001 S-2019

云（火）腿馅料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010340 S-2022

备案日期: 2022年08月10日

2022-08-08 发布

2022-08-10 实施

云南晨丰食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的云（火）腿馅料是以宣威火腿或其他火腿为主要原料，经选料、清理、熟制、分切、添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、小麦粉、食品添加剂等辅料，调配、混合、包装等工艺加工而成。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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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/YCF 0001 S-2019《云（火）腿馅料》。

本标准由云南晨丰食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马兴云。

食品安
号: 530
期:

云（火）腿馅料

1 范围

本标准规定了云（火）腿馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以宣威火腿或其他火腿为主要原料，经选料、清理、熟制、分切、添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、小麦粉、食品添加剂等辅料，调配、混合、包装等工艺加工而成的云（火）腿馅料。

2 规范性引用文件

本标准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

- 3.1 按添加辅料的的不同分为：单一馅料、混合馅料。
- 3.2 按使用火腿品种的不同分为：云腿馅料、火腿馅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用油脂：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 GB/T 18357 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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及辅料。

4.2 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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
滋味、气味	火腿香味浓郁,甜咸适口,无哈喇味及其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	云腿馅料 ≤ 1.3	GB 5009.179
	火腿馅料 ≤ 2.5	

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	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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,按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 食品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、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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25kg，抽取的样品总量不少于2kg（不少于10个独立包装），将样品分成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质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目应按有关规定执行。

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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品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 检验规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可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 产品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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。



备案单位（盖章）

年 月 日

马兴云

备案单位主要负责人（签字）

2022年 8 月 2 日