

Q/YLJ

云南老家生态食品有限公司企业标准

Q/YLJ 0001 S—2022

代替 Q/ YLJ 0001 S-2019

盐焗禽肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010372 S-2022
备案日期: 2022 年 08 月 31 日

云南
备案
备案

2022-08-29 发布

2022-08-31 实施

云南老家生态食品有限公司

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的盐焗禽肉制品。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。

本标准代替Q/YLJ 0001 S-2019《盐焗禽肉制品》

本标准由云南老家生态食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：袁书高、吴仕勇、赵一本

省食品

号：53

日期：

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：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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。

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：

- 更改主要原辅料或更改关键工艺；
- 停产半年后，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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

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。



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

李如白

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日