

ICS

Q/LSC

丽江三川实业集团有限公司企业标准

Q/LSC 0001S—2022

代替 Q/ LSC 0001 S-2019

火腿

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070042S-2022
备案日期: 2022年 11月 23日

云南省食
备案号:
备案日期:

2022-11-23 发布

2022-11-28 实施

丽江三川实业集团有限公司 发布



前言

我公司生产的火腿以鲜猪肉为原料，加入食盐和粮食白酒经搓揉、腌制、晾挂、堆捂制成，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》的有关规定，制定本标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《腌腊肉制品标准》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据GB/T29342-2012《肉制品生产管理规范》、GB20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》及产品实际制定。

本标准代替Q/LSC 0001 S-2019《火腿》。

本标准由丽江三川实业集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：芮茂能 谭晓鸿。

品安全

5307

火腿

1 范围

本标准规定了火腿的及时要求、检验规则、标准、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜猪腿为原料，加入食盐和白酒经搓揉、腌制、晾挂、堆捂而成的腌腊肉制品。

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 鲜猪腿：应选取经检验合格，腿脚细小、肥瘦适中、色泽正常的鲜猪腿，并符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 白酒：应符合 GBS 53/007 的规定。

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	肌肉切面呈玫瑰色，脂肪切面呈乳白色。	在自然光线条件下观察容器密封情况、外观，并将内容物倒入洁净的瓷器中，用肉眼观察其颜色及杂质，嗅其气味，熟制后尝其滋味
滋味、气味	具有该产品特有的清香，盐度适中。	
组织形态	切面平整，软硬适度。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
三甲胺氮/ (mg/100g) ≤	2.5	GB 5009.179
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.25	GB/T 5009.44
亚硝酸盐残留量	按GB 2760的规定执行	GB 5009.33

企业标

S-

年 月

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家指标的指示应符合表3的规定

表3 食品中污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计) (mg/kg)	0.4	GB5009.12

3.5 净含量

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

3.6 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一时间段腌制、同一时间包装，统一规格的产品为宜批次。

4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20kg，每批次抽样数量为4kg（不少于4个包装），分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质监部门检验合格，并出合格证后方可出厂，出厂检验的项目为感官、净含量、亚硝酸盐、过氧化值、三甲胺氮。

4.4 形式检验

型式检验项目包括本标准规定的所有项目。正常情况下每年检验一次。当出现下列情况之一时，应进行型式检验。

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.5 判定规定

检验结果中指标若有一项不合格，允许在该批次产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为标准。

5 标志标签、包装、运输、贮存

5.1 标志标签

5.1.1 产品包装标签、标志应符合GB 7718、GB 28050的规定，

5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得有毒、有害、有异味、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。

5.4 贮存

产品贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，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，产品距地不得小于10cm，离墙不得小于20cm。

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》。



备案单位（盖章）

2022年11月23日

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月23日