

Q/HHX

华宁县华欣肉制品有限公司企业标准

Q/HHX 0001 S—2022

代替 Q/ HHX 0001 S-2019

云南省食品
备案号:53040113
备案日期:

风味肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53040113 S-2022
备案日期:2022年12月09日

2022-12-09 发布

2022-12-11 实施

华宁县华欣肉制品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的风味肉制品是以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、腌制、调味、成型、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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，其中总砷指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由华宁县华欣肉制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张华仙。

案草

日

风味肉制品

1 范围

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

本标准适用于以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、腌制、调味、成型、包装等工艺制成的风味肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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

按加工工艺的不同分为以下类别。

- 3.1 香腊肉：以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。
- 3.2 风干香肠：以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经切碎（或绞碎）、搅拌、腌制、充填（或成型）、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜或冻猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 肠衣：应符合 GB 14967 的规定。
- 4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 料酒：应符合 GB 2757 和 2758 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 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 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	取适量试样置于白磁盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无酸败味	
状 态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

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
	香腊肉	风干香肠	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.50	GB 5009.227
三甲胺氮 ^a ， mg / 100g	≤	2.5	GB 5009.179
注： ^a 仅限火腿类。			

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的要求。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检 验 方 法
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为2 kg（至少4个独立包装），分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年后，重新恢复生产时；
- 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，若有任一项指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内外包装材料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，不得与有毒、有害、易污染的物品混匀；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

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、易污染的物品贮存；仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省食品安
备案号: 530
备案日期:

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2022年11月15日至2022年11月21日在华宁县华欣肉制品有限公司微信公众号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。

华宁县华欣肉制品有限公司

备案单位(盖章)

张华仙

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月22日

2022年11月22日