

Q/HHS

华宁县黄师傅食品有限责任公司企业标准

Q/HHS 0001 S—2022

代替 Q/HHS 0001 S—2019

云南省食品
备案号: 53040075
备案日期: 2022年10月09日

风味肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040075 S-2022
备案日期: 2022年10月09日

2022-10-09 发布

2022-10-11 实施

华宁县黄师傅食品有限责任公司

发布

前 言

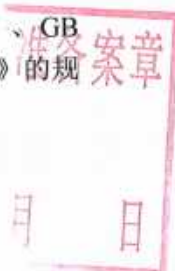
我公司生产的风味肉制品是以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化（或不熟化）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 2730—2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》和GB 2726—2016《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定制定，其中铅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。

本标准代替Q/HHS 0001—2019《风味肉制品》。

本标准由华宁县黄师傅食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李惠琼。



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、熟化（或不熟化）、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：以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、配料、腌制、晾晒、烘烤或不烘烤、包装等工艺制成的腌猪肉产品。
- 3.2 风干香肠：以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、配料、腌制、灌装、晾晒、烘烤或不烘烤、包装等工艺制成的滇式生香肠产品。
- 3.3 烧皮肉：以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、配料、腌制、油炸、冷却、包装等工艺制成的油炸肉产品。
- 3.4 鲜鲜馍肉：以鲜或冻猪肉为主要原料，经选料、修整、配料、煮制、添加调味料腌制、发酵后切片，与少量的鲜鲜馍（肉汤（或肉沫）、干萝卜丝、米面等混合制成）拼配、包装等工艺制成的发酵肉制品。

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 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 料酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 干萝卜丝：应无霉变、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.10 其他原辅料：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。

4.2 感官要求

应符合表1、表2、表3、表4的规定。

表1 香腊肉感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观、色泽	稍湿润，瘦肉呈咖啡色或暗红色，脂肪切面呈微黄色，光泽较差。	取1个包装单元样品去除包装后置于洁净的白瓷盘内，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
组织形态	质地稍软，无弹性，切面较平整。	
气味	具有腌猪肉应有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

表2 风干香肠感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观、色泽	表面干爽呈现收缩后的自然皱纹，无霉点。瘦肉呈红色、枣红色，脂肪呈乳白色，色泽分明，外表有光泽。	取1个包装单元样品去除包装后置于洁净的白瓷盘内，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
组织形态	外观完整，长短、粗细均匀。	
气味	具有滇式生香肠的气味和风味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

表3 烧皮肉感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观、色泽	油炸干肉产品的肉身干爽、肉质疏松，水分较高的油炸肉产品湿润，略发粘，表面无焦斑和霉斑。瘦肉呈咖啡色或暗红色，脂肪切面呈微黄色，光泽正常。	取1个包装单元样品去除包装后置于洁净的白瓷盘内，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
组织形态	切面较平整、肉块大小基本均匀。	
气味	具有油炸肉应有的气味，香味宜人，无异味，无酸败味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

表4 鲜鲊馍肉感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观、色泽	肉片占比70%以上，具有腌制发酵肉应有的正常色泽，鲜鲊馍呈红褐色，有光泽，稍湿润，无霉点。	取1个包装单元样品去除包装后置于洁净的白瓷盘内，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
组织形态	肉片大小基本均匀，可见少量鲜鲊馍。	
气味	具有鲜鲊馍肉应有的独特的酸味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	香腌肉	风干香肠	烧皮肉	鲜鲊馍肉		
水分, g/100g	≤	—	25.0	20.0	—	GB 5009.3

表5 (续)

食盐 (以 NaCl 计), %	≤	—	8.0	—	—	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	—	10.0	—	—	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.5				GB 5009.227

4.4 污染物限量

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6的要求。

表6 污染物限量

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

4.5 微生物限量

烧皮肉、鲜虾馒头微生物限量应符合:

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

4.6 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规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 肉与肉制品类的规定。

4.8 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

同一天、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于20 kg, 每批次抽样样品数量为4 kg (不少于4个包装), 分成2份, 1份检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经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) 当产品原料、生产设备、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年后再重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格项时，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 包装的标签、标识应符合 GB 7718、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

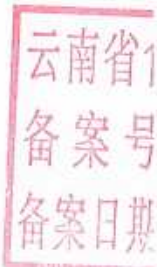
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

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、易污染的物品混运；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、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。



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 9 月 23 日至 2022 年 10 月 5 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)



2022 年 10 月 4 日

法定代表人

备案单位主要负责人(签字)

李惠琼

2022 年 10 月 4 日