

Q/GSW

西双版纳国氏生物科技有限公司企业标准

Q/GSW 0001 S—2022

发酵肉制品(非即食)

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280153 S-2022
备案日期: 2022年 12月 12日

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

西双版纳国氏生物科技有限公司 发布

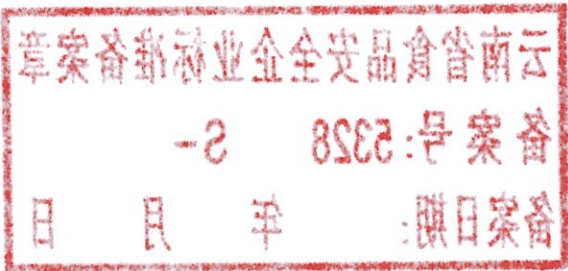
前 言

我公司生产的发酵肉制品（非即食）是以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，经选料、切碎或绞碎、配料、搅拌、灌肠，发酵、速冻包装等工艺加工而成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳国氏生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王春明。



发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品（非即食）的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮藏。
本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，经选料、切碎或绞碎、配料、搅拌、灌肠，发酵、速冻、包装等工艺加工而成的发酵肉制品（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB2707 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定和要求：

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有产品应有的组织形态	取本品适量，置于白色、洁净、干燥的器皿内，在自然光下目测其色泽、外观和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽及外观	具有该品应有的色泽和外观	
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定和要求

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水份 % ≤	75	GB5009.3
过氧化值（以脂肪计） g/100g ≤	0.25	GB5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) mg/kg ≤	30	GB5009.33



3.4 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

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	0.4	GB5009.12

3.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定

3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.7 净含量

应符合（定量包装商品计量监督管理办法）的规定，按JJF1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽取样品数量不少于6个独立包装（总量不得少于2kg）。样品分成两份，一份用于检验，领一份备查。。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，经出厂检验合格方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中有任何一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品贮存于零下18℃以下温度、清洁卫生、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

备案章

日

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 10 月 14 日至 2022 年 11 月 25 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（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 11 月 26 日

王智明

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 26 日