Q/KJX

昆明市宜良佳熹食品厂企业标准

Q/ KJX 0003 S—2022

腌腊肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53010573S-2022
备案日期: 2022年12月14日

2022－12－12 发布　　2022－12－14 实施

昆明市宜良佳熹食品厂　　发布

前　言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加（或不添加）萝卜丝、白砂糖、香辛料、食品添加剂等辅料，经清洗预处理、配料、腌制、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，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》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。

本标准由昆明市宜良佳熹食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李猛强。

食品安
号:530
期:

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加（或不添加）萝卜丝、白砂糖、香辛料、食品添加剂等辅料，经原辅料预处理、配料、腌制、包装等工艺制成的腌腊肉制品。

2 规范性引用文件

本标准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）畜、禽肉：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 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品固有的正常色泽，表面有光泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有该产品固应有的组织形态。	
滋味和气味	具有相应产品固有的滋味和气味，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。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5	GB 5009.227

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 污染物限量

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

3.5 兽药残留限量

应符合GB 31650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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中抽取不少于50个独立包装（总重不得少于50 kg），净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分成2份，1份检验，1份备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。净含量小于5 kg的产品：取6个独立包装样品（总重不少于5kg）分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
b) 停产半年以上重新恢复生产时；
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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

5.1.2 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、 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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12月02日至2022年12月08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。

昆明市宜良佳嘉食品厂　　李福强

备案单位（盖章）　　备案单位主要负责人（签字）

2022年12月05日　　2022年12月05日