

Q/SJT

昆明双椒堂食品有限公司企业标准

Q/SJT 0002 S—2022

熟肉制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010516S-2022

备案日期: 2022年12月02日

2022-11-30 发布

2022-12-02 实施

昆明双椒堂食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的熟肉制品是以猪肉为主要原料，添加梅干菜、豆豉、白酒、食用盐、香辛料等辅料，经分拣、清洗、蒸煮、调味、炒制、油炸、切片、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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准由昆明双椒堂食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘竹萍

省食品安
号: 53
期:

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猪肉为主要原料，添加梅干菜、豆豉、白酒、食用盐、香辛料等辅料，经分拣、清洗、蒸煮、调味、炒制、油炸、切片、包装等工艺加工而成的熟肉制品。

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（冻）猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.3 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 梅干菜：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.7 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 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	梅菜与肉块摆放均匀，松软，无霉斑	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有梅干菜扣肉应有的色泽	
气味和滋味	具有梅干菜扣肉应有的滋味和气味，无异味、无酸败味	
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。

全企
1
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44

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 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合GB 2726的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合GB 29921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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样重量4kg（不少于10个包装），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；

- c) 出厂检验结果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,若微生物指标有任一项不合格时,则判定该批产品不合格,不得复检;其余指标若有任一项不合格,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 销售包装的食品标签标识应符合 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。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内,不得与有毒、有害物品混贮。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 11 月 1 日至 2022 年 11 月 11 日在 昆明双椒堂食品有限公司网站 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。

昆明双椒堂食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年11月18日

潘竹萍

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月18日