

# Q/QHZ

## 曲靖市沾益区宏卓食品厂企业标准

Q/QHZ 0001 S—2020

### 酱卤肉制品

云南省食品  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:5303002|S-2020  
备案日期:2020年03月04日

2020 - 02 - 05 发布

2020 - 03 - 04 实施

曲靖市沾益区宏卓食品厂 发布

## 前 言

我厂生产加工的酱卤肉制品是以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，配以食盐、味精、辣椒、花椒、香料油等辅料，经解冻清洗（前处理）、卤制（熟制）、清洗除盐、二次卤制、冷却、包装等工艺而制成的酱卤肉制品。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》的要求制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖市沾益区宏卓食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈昌运、陈波。

安全  
303

# 酱卤肉制品

## 1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，配以食盐、味精、辣椒、花椒、香料油等辅料，经解冻清洗（前处理）、卤制（熟制）、清洗除盐、二次卤制、冷却、包装等工艺而制成的酱卤肉制品。

## 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 产品分类

- 3.1 按所使用的原料的不同分为：卤汁猪肉、卤汁鸭肉、卤汁鸡肉等。
- 3.2 按所使用的原料的部位不同分为：肉、筋、翅、脚、爪、肚、肫、胗等。
- 3.3 按产品使用的配料不同分为：原味、五香味、香辣味、麻辣味等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 花椒：应符合 SB/T 10040 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

### 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无其它不良气味。	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	

### 4.3 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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	按 GB 2760 规定执行	GB 5009.33

### 4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

### 4.5 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3的要求。

表3 污染物限量

铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
-------------------	-------	------------

### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 熟肉制品的规定。

### 4.8 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12694 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

## 5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于20kg, 抽样数量为4kg(不少于4个包装), 样品分成2份, 1份检验, 1份留样备查。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

## 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中的全部项目。有下列情况之一者, 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) 更换设备或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。

## 5.5 判定规则

检验结果中, 微生物指标若有不合格时, 则判该批产品为不合格品, 不得复检; 其余指标若有不合格时, 可对备样复检, 以复检结果为准。

## 6 标识、包装、运输、贮存

### 6.1 标识、标签

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定, 营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

用于复合调味料的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味, 符合相应的食品标准和有关规定。

### 6.3 运输

运输产品时, 严防日晒、雨淋; 应轻拿轻放, 不得扔摔, 应避免撞击与挤压; 不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内, 堆放底层应离地、离墙堆放, 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。



## 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》。



2020年 月 日

陈昌运

备案单位主要负责人(签字)

2020年 月 日