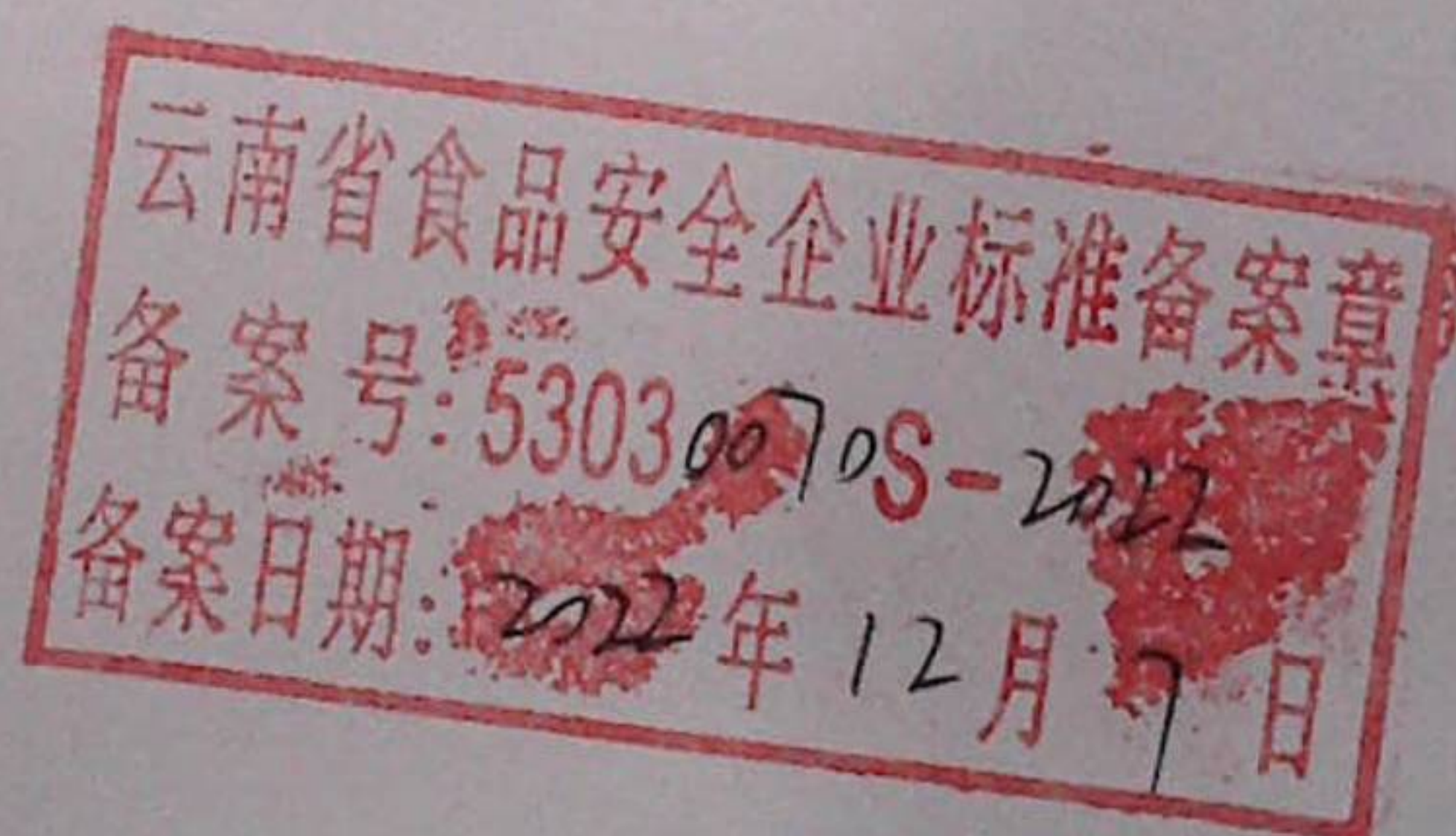


Q/HWL

云南好味来食品有限公司企业标准

Q/HWL 0006 S—2022

盐焗禽肉制品



2022-12-07 发布

2022-12-07 实施

云南好味来食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的盐焗禽肉制品是以鲜(冻)禽肉及可食用部位为主要原料,经解冻(或不解冻)、清洗、切分,添加食用盐、白酒、味精、辣椒、食品添加剂、香辛料、食品用香精等中的一种或两种及两种以上,再经盐渍、配料、蒸煮、修剪、装袋、真空处理、灭菌(或不灭菌)、冷却晾干、装箱等工艺制成的具有盐焗风味的禽肉制品。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,作为本公司组织生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南好味来食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:王绍冲。

省
案
日

盐焗禽肉制品

1 范围

本标准规定了本标准规定了盐焗禽肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜(冻)禽肉及可食用部位为主要原料,经解冻(或不解冻)、清洗、切分,添加食用盐、白酒、味精、辣椒、食品添加剂、香辛料、食品用香精等中的一种或两种及两种以上,再经盐渍、配料、蒸煮、修剪、装袋、真空处理、灭菌(或不灭菌)、冷却晾干、装箱等工艺制成的具有盐焗风味的禽肉制品。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。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.19 食品安全国家标准食品添加剂 红曲米
- GB 1886.39 食品安全国家标准食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.66 食品安全国家标准食品添加剂 红曲黄色素
- GB 1886.171 食品安全国家标准食品添加剂5-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
- GB 1886.181 食品安全国家标准食品添加剂 红曲红
- GB 2707 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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》

3 产品分类

产品按风味可分为：原味盐焗禽肉制品、调味盐焗禽肉制品；按可食用部位可分为(以鸡、鸭、鹅为例)：(鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡脖、鸡肉块)；(鸭腿、鸭翅、鸭爪、鸭脖、鸭肉块)；(鹅腿、鹅翅、鹅爪、鹅脖、鹅肉块)。

3.1 原味盐焗禽肉制品

以鲜(冻)禽肉及可食用部位为主要原料，经解冻(或不解冻)、清洗、切分，添加食用盐、白酒、味精、红曲米、红曲黄色素、红曲红、山梨酸钾、5-呈味核苷酸二钠、香辛料、食品用香精等中的一种或两种及两种以上，再经盐渍、配料、蒸煮、修剪、装袋、真空处理、灭菌(或不灭菌)、冷却晾干、装箱等工艺制成的具有盐焗风味的禽肉制品。

3.2 调味盐焗禽肉制品

以鲜(冻)禽肉及可食用部位为主要原料，经解冻(或不解冻)、清洗、切分，添加食用盐、白酒、味精、辣椒、红曲米、红曲黄色素、红曲红、山梨酸钾、5-呈味核苷酸二钠、香辛料、食品用香精等中的一种或两种及两种以上，再经盐渍、配料、蒸煮、修剪、装袋、真空处理、灭菌(或不灭菌)、冷却晾干、装箱等工艺制成的具有盐焗风味的禽肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)畜、禽产品:应符合 GB 2707 的规定。
 4.1.2 外味精:应符合 GB 2720 的规定。
 4.1.3 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

- 4.1.4 白酒:应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.5 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 红曲米:应符合 GB 1886.19 的规定。
- 4.1.8 红曲红:应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.9 红曲黄色素:应符合 GB 1886.66 的规定。
- 4.1.10 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.11 5-呈味核苷酸二钠:应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.12 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.14 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.15 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
	原味盐焗禽肉制品	调味盐焗禽肉制品	
色泽	具有各品种应有的色泽		取适量样品置
滋味、气味	具有产品固有的盐焗禽肉(鸡鸭鹅)具有与添加调味料相符的滋味和气味,无于洁净白磁盘中,在自然光下目视、鼻嗅、品尝。		
性状	肉质软硬适度,有弹性,固有形态较完整(带骨类产品允许稍有脱骨及脱皮现象),无异物附着,无杂质。	肉质软硬适度,有弹性,固有形态较完整(带骨类产品允许稍有脱骨及脱皮现象),可有与配方相符的辅料的附着物,无杂质。	
杂质	无肉眼可见外来杂质存在。		

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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计),g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计),mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷,mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计),mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
汞(以Hg计),mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺,ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘,ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	按GB 2760的规定执行	GB 5009.33

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采用方案及限量(若非指定,均应CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 单核细胞增生李斯特氏菌)	按GB 29921的规定执行				
注:样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 熟肉制品的规定。

4.7 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: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。

5.1 抽样

从同一批产品中随机抽取4个以上的最小包装,抽样基数不得少于20kg,抽样数量为2kg(不少于4个包装);样品分为两份,一份检验,一份留样备查。

5.2 出厂检验

产品应由本公司的质量检验部门按本标准进行检验,合格后方可出厂;出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

正常情况下,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所以项目。发生以下情况之一时,亦应进行型式检验。

5.4 判定规则

检验结果中,微生物指标有一项不合格时,判该批产品为不合格品;其余指标任一项不合格时,允许用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志:

6.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定;

6.1.2 外包装储运图标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定,封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染、运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存;应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮藏运输要求时,产品保质期为12个月。



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》。

云南好味来食品有限公司

备案单位（盖章）



2022年11月22日

王绍冲

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月22日