

Q/XKM

宣威畜牧科贸有限公司企业标准

Q/XKM 0001 S—2020

代替 Q/XKM 0001 S-2017

腌腊肉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030086S-2020

备案日期: 2020年08月17日

云南
备案
备案

2020-08-16 发布

2020-08-17 实施

宣威畜牧科贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜（冻）猪肉为主要原料，经挑选、解冻或不解冻、修整、分切，配以食用盐、味精、白砂糖、白酒、辣椒、花椒、胡椒、香辛料等腌制调味、成型、晾晒或者烘干、包装或不包装等工艺加工制成的腌腊肉制品。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、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》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。

本标准代替Q/XKM 0001 S-2017《腌腊肉制品》。

本标准由宣威畜牧科贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：吕赛玉、吕传扩。

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、标识、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经挑选、解冻或不解冻、修整、分切，配以食用盐、味精、白砂糖、白酒、辣椒、花椒、胡椒、香辛料等腌制调味、成型、晾晒或者烘干、包装或不包装等工艺加工制成的腌腊肉制品。

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。

3 产品分类

根据使用原料及生产工艺不同分为：腊肉类、香肠类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.7 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	腊肉类	香肠类	
外观、色泽	切面瘦肉呈深红色或玫瑰红色，脂肪呈乳白色或微黄色，有光泽。	表面干爽呈现收缩后的自然皱纹，无霉斑；瘦肉呈红色、枣红色，脂肪呈乳白色，色泽分明，外表有光泽。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
组织形态	质地紧密、略有弹性。	外观完整。	
滋味、气味	具有腊肉特有的滋味、气味，无异味。	具有香肠特有的滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

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	
	腊肉类	香肠类		
水分(干燥失重), g/100g	≤	--	38.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	--	10.0	GB 5009.5
食盐(以NaCl计), g/100g	≤	10.0		GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.50		GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	4.0		GB 5009.229

4.4 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

项 目	指 标		检验方法	
	腊肉类	香肠类		
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12

4.5 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规定的方法检验。

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 腌腊肉制品的规定。

5 生产加工过程的卫生要求：

应符合 GB 12694、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，样品基数不少于20kg；随机抽取4kg（不少于4各包装），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、水分。

6.4 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) 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；

6.5 判定规则

检验结果中有一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标识、标签、包装、运输和贮存

7.1 标识、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定；营养标识应符合 GB 7718 和 GB 25050 的规定。

7.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 运输

标准
3-
月

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；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混运；运搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；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》。

备案单位（盖章）

2020年07月20日

王赛杰

备案单位主要负责人（签字）

2020年07月20日