

Q/JKQ

云南金孔雀食品有限公司企业标准

Q/JKQ 0002 S—2023

风味油炸肉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010199S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 16 日

2023-05-16 发布

2023-05-18 实施

云南金孔雀食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味油炸肉制品是以鲜（冻）畜肉及副产品（猪肉及副产品、牛肉及副产品、羊肉及副产品等）、禽肉及副产品（鸡肉及副产品、鸭肉及副产品、鹅肉及副产品等）、食用植物油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杏鲍菇、大豆拉丝蛋白、油炸豌豆、花生碎、食糖、酱油、食用盐、食品添加剂、香辛料等辅料，经原料预处理（解冻、清洗）、卤制或不卤制、油炸（炒制）或不油炸（炒制）、拌料、包装、后杀菌、外包装等工艺制成。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。

本标准由云南金孔雀食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘爱均、陈娴、徐晶晶。

省食品

号: 53

日期:

风味油炸肉制品

1 范围

本标准规定了风味油炸肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉及副产品（猪肉及副产品、牛肉及副产品、羊肉及副产品等）、禽肉及副产品（鸡肉及副产品、鸭肉及副产品、鹅肉及副产品等）、食用植物油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杏鲍菇、大豆拉丝蛋白、油炸豌豆、花生碎、食糖、酱油、食用盐、食品添加剂、香辛料等辅料，经原料预处理（解冻、清洗）、卤制或不卤制、油炸（炒制）或不油炸（炒制）、拌料、包装、后杀菌、外包装等工艺制成的风味油炸肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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）畜肉及副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 规定。
- 3.1.3 杏鲍菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 大豆拉丝蛋白：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.5 油炸豌豆、碎花生：应符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有相应产品应有的正常色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	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（畜禽肉制品） 0.4（畜禽内脏制品）	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，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，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 20 kg，每批次抽样样品数量为 4kg（不少于 4 个包装），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，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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。

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；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，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 外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，包装牢固无破损。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

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、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

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2023年04月25日至2023年05月04日在企业标准信息公共服务平台管理系统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。



备案单位（盖章）

2023年04月25日

刘爱均

备案单位主要负责人（签字）

2023年04月25日