

Q/MLD

磨黑李大宁洱肉制品制造厂企业标准

Q/MLD 0001 S—2023

腌腊肉制品

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0031
备案日期: 2023 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0031 S-2023
备案日期: 2023 年 4 月 28 日

2023 - 04 - 28 发布

2023 - 05 - 03 实施

磨黑李大宁洱肉制品制造厂 发布

前 言

我厂生产的腌腊肉制品，是以新鲜或鲜冻的畜肉、禽肉、畜禽内脏、畜禽副产品为主要原料，添加食用盐、味精、鸡精、食糖，花椒、辣椒、胡椒、生姜、葱、大蒜、草果、八角等香辛料，蒸馏酒、食用植物油、食用动物油脂、番茄汁、柠檬汁、花生、芝麻、核桃仁、大枣、枸杞等辅料中的一种或几种，经原辅料清理、修整配料、调配、腌制（或灌肠）、再经发酵（或不发酵）、产品局部油炸（或不油炸）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》《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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 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。

本标准由磨黑李大宁洱肉制品制造厂提出、起草并解释。

本标准起草人：李应松。

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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜或鲜冻的畜肉、禽肉、畜禽内脏、畜禽副产品为主要原料，添加食用盐、味精、鸡精、食糖，花椒、辣椒、胡椒、生姜、葱、大蒜、草果、八角等香辛料，蒸馏酒、食用植物油、食用动物油脂、番茄汁、柠檬汁、花生、芝麻、核桃仁、大枣、枸杞等辅料中的一种或几种，经原辅料清理、修整配料、调配、腌制（或灌肠）、再经发酵（或不发酵）、产品局部油炸（或不油炸）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的腌腊肉制品。

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 产品分类

根据使用原辅料和加工工艺的不同分为：畜禽腊肉制品、香肠（肉灌肠）制品、火腿制品、骨头参等其他腌腊肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.8 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.9 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.11 花椒、辣椒、胡椒、生姜、葱、大蒜、草果、八角等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

标准备

— 20

4 月

- 4.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关食品标准的规定。
- 4.1.14 白砂糖、红糖、冰糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.15 芝麻、花生、核桃仁等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 畜禽内脏、畜禽副产品、番茄汁、柠檬汁等辅料：应选用洁净、无污染、无变质、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.18 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。

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	具有其相应产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态。	
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
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (火腿、腊肉、咸肉、香肠腊肠) 1.5 (腌腊禽制品)	GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	≤ 2.5 (仅限于火腿制品)	GB 5009.179

4.4 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
		畜禽肉制品	畜禽内脏制品	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.24	0.4	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 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中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 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有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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03月30日至2023年04月06日 在 本公司微信公众号上 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。



2023年4月6日

李应松

备案单位主要负责人（签字）

2023年4月6日