

Q/MDL

临沧咪多啰食品有限公司企业标准

Q/MDL 0002 S—2023

腌腊肉制品

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0041 S- 2023
备案日期: 2023年 09 月 08 日

2023 - 09 - 08 发布

2023 - 09 - 11 实施

临沧咪多啰食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜猪肉或鲜猪后腿肉为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料等辅料，经配料、揉搓（搅拌）、腌制、晾晒风干、分割或不分割、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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 2762-2022《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。

本标准由临沧咪多啰食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡艺腾。

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、检测规则、包装、标识、运输及贮存。

本标准适用于以鲜猪肉或鲜猪后腿肉为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料等辅料，经配料、揉搓（搅拌）、腌制、晾晒风干、分割或不分割、包装等工艺加工制成的腌腊肉制品。

2 规范性引用文件

本标准所引用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

按产品原料和工艺不同分为：火腿类、腊肉类、香肠类。

根据口味不同分为：麻辣味、五香味、甜味。

3.1 火腿类：火腿。

以鲜猪后腿肉为主要原料，添加食用盐，经修整、揉搓、腌制、压制、晾晒、烧洗沥干、分割或不分割、包装等工艺加工制成的非即食肉制品。

3.2 腊肉类：腊肉。

以鲜猪肉为主要原料，添加食用盐，经修整、揉搓、腌制、晾晒、烧洗沥干、分割或不分割、包装等工艺加工制成的非即食肉制品。

3.3 香肠类：甜味香肠、麻辣香肠、五香香肠。

以鲜猪肉为主要原料，添加食用盐，配以其他香辛料，经切制绞肉、搅拌、腌制、灌制、排气成型、烤制风干、分割或不分割、包装等工艺加工制成的非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜猪肉、鲜猪后腿肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 肠衣：应符合 GB/T 7740、GB 14967 的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

安全企业标准

09 S-

年 月

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	具有该腌腊肉制品应有的色泽。	取样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅。
形 态	具有该产品特有的形态。	
滋味、气味	具有该产品特有的香气、无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化要求

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	火腿类	腊肉类	香肠类	
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤	—	17.0	GB/T 9695.31
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
三甲胺氮，mg/100g	≤	2.0	—	GB 5009.179
氯化物（以NaCl计），%	≤	6.0		GB 5009.44

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法检验。

4.6 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并签发合格证书方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

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的全部项目。有下列情况之一时，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) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部分提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品检验结果中，若有任一项指标不合格时，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 产品的标志标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示应符合 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；产品不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物品混装；运输过程中不得挤压、曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同库存放；产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应有垫板；仓库内温度控制在 30℃ 以下；堆码整齐，不得露天存放、日晒、雨淋。

章
日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

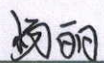
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

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8月31日至2023年9月6日在咪多啰食品公司佻乡源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。


临沂咪多啰食品有限公司
备案单位(盖章)
2023年9月7日


备案单位主要负责人(签字)
2023年9月7日