

Q/YCS

云南诚崧食品有限公司企业标准

Q/YCS 0005 S—2023

火腿肠

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010486 S-2023
备案日期: 2023 年 11 月 08 日

2023-11-08 发布

2023-11-10 实施

云南诚崧食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的火腿肠是以鲜（冻）猪肉为主要原料，添加白砂糖、胶原蛋白肠衣、大豆蛋白、食用盐、复合香辛料等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经修整、腌制、搅拌、斩拌（或乳化）、灌入塑料肠衣等材质容器充填（成型）、熟制（蒸煮或杀菌）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、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由云南诚崧食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭东林。

食品安

号: 530

期:

火腿肠

1 范围

本标准规定了火腿肠的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于是以鲜（冻）猪肉为主要原料，添加白砂糖、胶原蛋白肠衣、大豆蛋白、食用盐、复合香辛料等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经修整、腌制、搅拌、斩拌（或乳化）、灌入塑料肠衣等材质容器充填（成型）、熟制（蒸煮或杀菌）等工艺加工制成的火腿肠。

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）猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 大豆蛋白：应符合 GB/T 22493 的规定
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，由正常视力观察其色泽、组织状态、杂质、嗅其气味和滋味
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有产品固有的组织形态。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

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
水分, g/100g ≤	72.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≤	16.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g ≤	10.0	GB 5009.9

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	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，并按JJF 1070规定的方法检测。

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中，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），分成2份，1份检验，1份备查

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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

检测结果中，微生物指标若有任一项指标不合格时，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐，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》。

四、本单位于 2023 年 10 月 9 日至 2023 年 10 月 17 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（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 10 月 18 日

郭林

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 18 日