

Q/KWJ

昆明旺家乐食品有限公司企业标准

Q/KWJ 0003 S—2023

腌腊肉制品（骨头参）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010568 S-2023
备案日期: 2023 年 12 月 27 日

云南省
备案
备案日期

2023 - 12 - 27 发布

2023 - 12 - 29 实施

昆明旺家乐食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品（骨头参）是以新鲜或鲜冻的畜禽肉、畜禽排骨、畜禽内脏、畜禽副产品中的一种或两种为主要原料，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、茴香等香辛料、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、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料清理、原料修整预处理、调配、腌制、发酵、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、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 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》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。

本标准由昆明旺家乐食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：陈建忠。

食品安
号: 530
期:

腌腊肉制品（骨头参）

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品（骨头参）的技术要求、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禽肉、畜禽排骨、畜禽内脏、畜禽副产品中的一种或两种为主要原料，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、茴香等香辛料、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、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料清理、原料修整预处理、调配、腌制、发酵、包装等工艺加工制成的腌腊肉制品（骨头参）。

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）畜禽肉及畜禽副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.9 花椒、辣椒、胡椒、生姜、葱、大蒜、草果、八角、茴香等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.11 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.12 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关食品标准的规定。
- 3.1.14 白砂糖、红糖、冰糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 芝麻、花生、核桃仁等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 番茄汁、柠檬汁等辅料：应符合相应的食品标准及有关规定。

- 3.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.18 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。

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。	

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	≤ 55	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	0.5（畜肉制品） 1.5（禽肉制品）	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	GB 5009.12

3.5 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。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.7 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 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。

4.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

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。

5.3 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。

5.4 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11月27日至2023年12月04日在食策咨询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。

备案单位(盖章)

2023 年 12 月 4 日

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 12 月 4 日