

Q/MJY

云南吉源食品有限公司企业标准

Q/MJY 0001 S—2023

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

油罐肉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250054S-2023
备案日期: 2023年12月8日

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

云南吉源食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的油罐肉是以猪肉为主要原料，添加或不添加食盐、料酒、香辛料、白砂糖、食品添加剂等辅料，经腌制、油炸、冷却、油浸腌制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本公司组织生产、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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定制定，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。

本标准由云南吉源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汤峻、赵国庆、佟丽华、万有祥。

油罐肉

1 范围

本标准规定了油罐肉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猪肉为主要原料，添加或不添加食盐、料酒、香辛料、白砂糖、食品添加剂等辅料，经腌制、油炸、冷却、油浸腌制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的油罐肉。

安全企业标准

2 规范性引用文件

325 S-

本标准中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。

年 月

3 产品分类

3.1 即食油罐肉

油浸腌制后经过高温杀菌熟制，可直接使用食用的肉制品。

3.2 非即食油罐肉

油浸腌制后即包装销售，还需烹饪加热非直接食用的肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪肉：应符合 GB 2707 的规定；
- 4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定；
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；
- 4.1.6 白酒：应符合 GB 2757 的规定；
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.8 其他原辅料：应符合食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的外观和色泽。	取适量样品置于白瓷瓶中， 在自然光线下观察色泽和状态， 闻其气味，口尝（即食类）。
滋味、香气	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味。	
状 态	具有产品应有的状态，。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
固形物含量(肉质量分数)	≥ 60	GB/T 10786

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的要求。

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 微生物限量

4.5.1 即食类油罐肉微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.5.2 即食类油罐肉致病菌限量应符合 GB 29921 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，并按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 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产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 20 kg，每批次抽样数量独立包装不应少于 10 个，样品总量不得少于 2 kg。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本公司质量检验部门检验合格，并附有产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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、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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任意一项不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其他指标若有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，非即食类产品，标签应标明“非即食类”。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

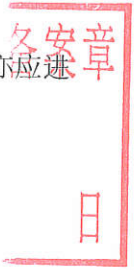
包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、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、混放；产品堆放时应离地、离墙，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 11 月 28 日至 2023 年 12 月 6 日在 企业标准信息公共服务平台 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。

云南吉源食品有限公司
备案单位（盖章）

2023 年 12 月 6 日


备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 6 日