

Q/PKJ

普洱康嘉食品有限公司企业标准

Q/PKJ 0001 S—2023

预制调理肉制品

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0128 S-
备案日期: 2023 年 10 月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0128 S-2023
备案日期: 2023 年 10 月 25 日

2023 - 10 - 25 发布

2023 - 10 - 30 实施

普洱康嘉食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的预制调理肉制品，是以新鲜或鲜冻的畜肉、禽肉为主要原料，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、食用香精、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、分切（或绞碎）、配料、搅拌，使用鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等禽蛋制品制成面皮，再经面皮包裹、成型、冷藏（或冷冻）、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 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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。

本标准由普洱康嘉食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：康耘睿。

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的产品分类、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、食用香精、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、分切（或绞碎）、配料、搅拌，使用鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等禽蛋制品制成面皮，再经面皮包裹、成型、冷藏（或冷冻）、包装等工艺加工制成的预制调理肉制品。

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

根据加工工艺的不同分为：冷藏肉蛋卷、冷冻肉蛋卷。

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。
- 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 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等禽蛋制品：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.17 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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 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、熟制后口尝。
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	≤ 85	GB 5009.3
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

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	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量

应符合GB31650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

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、同一品种原料、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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输用冷藏专用车辆。运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持在 $\leq -1^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 5°C ，但交货后必须尽快降到 0°C 或更低。

6.3.3 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。辅料应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.4.2 原料冷藏库内温度应保持 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。成品冷藏库内温度应保持 $\leq -0^{\circ}\text{C}$ 。

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 08 日至 2023 年 10 月 13 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。



2023 年 10 月 8 日

康松岩

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 8 日