

Q/NZX

云南玉溪华宁宁州香食品有限责任公司企业标准

Q/NZX 0003 S —2023

代替 Q/ NZX 0003 S-2022

云南省食品
备案号:5
备案日期:

发酵肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53040055S-2023
备案日期:2023 年 10 月 23 日

2023 - 10 - 23 发布

2023 - 10 - 25 实施

云南玉溪华宁宁州香食品有限责任公司
发 布

前 言

本公司生产的发酵肉制品是以猪肉、排骨为主要原料，以食用盐、辣椒面、干萝卜丝、茄子干、大米熟粉、白砂糖、生姜、香辛料等为辅料，经修整（或剁碎）、调配、腌制、发酵、包装（或不包装）、杀菌等工艺制作而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南玉溪华宁宁州香食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：杨丽。

月 日

备案章

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的产品分类、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、排骨为主要原料，以食用盐、辣椒面、干萝卜丝、茄子干、大米熟粉、白砂糖、生姜、香辛料等为辅料，经修整（或剁碎）、调配、腌制、发酵、包装（或不包装）杀菌等工艺制作而成的发酵肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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

根据原辅料分为：萝卜丝鲜肉、香辣萝卜丝、紫茄肉丝、骨头参。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 鲜、冻畜肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
组织形态	萝卜丝鲜肉、香辣萝卜丝、紫茄肉丝、骨头参	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测，鼻嗅。
	具有本产品应有的组织形状，无霉点。	

色 泽	具有本产品应有的色泽，有光泽。	
气 味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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 ≤	50.0	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.5	GB 5009.227

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 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg(至少4个独立包装)，样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后，方可出厂，出厂检验项目按照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规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标若有任一项不合格时，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，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

备案章

日

云南省食品
备案号:5
备案日期:

备案单位承诺书

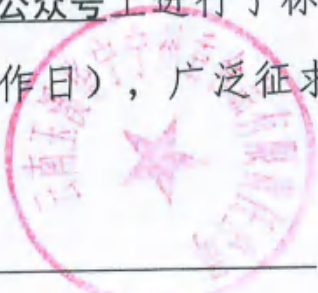
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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《中华人民共和国食品安全法》。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。

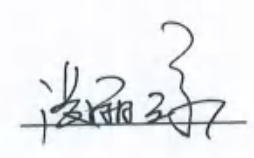
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 10 月 9 日至 2023 年 10 月 16 日在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 10 月 23 日



备案单位法定代表人（签字）

2023 年 10 月 23 日