

# Q/YJZ

## 玉溪市眷滋肉制品加工厂企业标准

Q/YJZ 0002 S—2023

代替 Q/YJZ 0002 S-2022

云南省食品安全  
备案号: 5304  
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: 5304<sup>0074</sup>S-2023  
备案日期: 2023 年 12 月 28 日

2023-12-28 发布

2023-12-30 实施

玉溪市眷滋肉制品加工厂 发布

## 前 言

我厂生产的发酵肉制品是以鲜（冻）畜肉、带肉排骨、带肉骨头、蔬菜为原料，添加或不添加米面，经选料、修整、清洗、粉碎（剁碎）、配料、搅混、腌制、发酵、包装等生产工艺而制成的肉制品。根据相关法律法规制定本标准，作为公司组织生产、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 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。

本标准由玉溪市眷滋肉制品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王超。

案章

日

# 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。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉、带肉排骨、带肉骨头、蔬菜为原料，添加或不添加米面，经选料、修整、清洗、粉碎（剁碎）、配料、搅混、腌制、发酵、包装等生产工艺而制成的肉制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列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

根据原料不同分为：骨头胙、萝卜丝胙、胙膜肉、香辣肉酱等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 酒：应符合 GB 2757 和 GB 2758 的规定。

4.1.4 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.8 花椒：应符合 LY/T 1652 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应的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的规定

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求                       | 检 验 方 法                                |
|-----|---------------------------|--|
| 外 观 | 呈粘结状，湿润，有辅料小片，汁略发粘        | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测外观、色泽、组织形态，鼻嗅气味 |
| 色 泽 | 具有本品固有的暗红色或红色、微黄色，无黏液、无霉点 |  |
| 气 味 | 具有产品应有的气味，无酸败味、无异味        |  |
| 状 态 | 具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物   |  |

### 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     |
|---------------------|-----|-------------|
| 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 ≤ | 0.4 | 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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法检验。

### 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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12964的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一天、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4 kg（不少于4个包装），样品分成二份，一份检验，另一份留用备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，附有产品质量合格证明方可出厂。检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

企业标

S-

年

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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变时
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格时，判该批产品为不合格产品。其余指标若有任一项不合格，可以用留样进行复检，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、标示应符合 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

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定的要求，包装牢固，封口严密。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥通风、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、易污染、有腐蚀性的货物混贮、混存，产品堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。储存条件：常温、冷藏、冷冻均可。

云南省食品安

备案号: 5304

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12月18日至2023年12月22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12月23日

王超

备案单位法定代表人（签字）

2023年12月23日