

Q/MWT

景洪市缅甸泰食品加工坊企业标准

Q/MWT 0001 S—2024

发酵牛皮制品(非即食)

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280001 S-2024

备案日期: 2024年 1 月 12 日

2024-01-12 发布

2024-01-19 实施

景洪市缅甸泰食品加工坊 发布

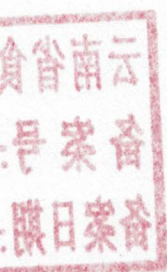
前 言

我加工坊生产的发酵牛皮制品（非即食）是以鲜（冻）畜皮为原料，经选料、切割、配料、发酵、包装等工艺加工而成。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 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪市缅甸泰食品加工坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨正伟。



发酵牛皮制品

1 范围

本标准规定了发酵牛皮制品（非即食）的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮藏。

本标准适用于以鲜（冻）畜皮为原料，经选料、切割、配料、发酵、包装等工艺加工而成的发酵牛皮制品（非即食）。

2 规范性引用文件

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。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他辅料：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。

3.2 感官要求

应符合表1的规定和要求：

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有产品应有的组织形态	取本品适量，置于白色、洁净、干燥的器皿内，在自然光下目测其色泽、外观和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽及外观	具有该品应有的色泽和外观	
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定和要求

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水份 %	≤ 75	GB5009.3
过氧化值（以脂肪计） g/100g	≤ 0.25	GB5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） mg/kg	≤ 30	GB5009.33

品安全企业
5328 S-
年

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

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	0.24	GB5009.12

3.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定

3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.7 净含量

应符合（定量包装商品计量监督管理办法）的规定，按JJF1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽取样品数量不少于6个独立包装（总量不得少于2kg）。样品分成两份，一份用于检验，领一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，经出厂检验合格方可出厂，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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中有任何一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品贮存于零下18℃以下温度、清洁卫生、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、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

准备案章

月 日

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 2024 年 1 月 3 日至 2023 年 1 月 10 日在 本企业微信公众平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2024年 1 月 11 日

杨正伟

备案单位主要负责人（签字）

2024年 1 月 11 日