

Q/YZH

云南醉好食品有限公司企业标准

Q/YZH 0001 S—2024

冷冻调理肉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010065 S- 2024

备案日期: 2024 年 01 月 24 日

2024 - 01 - 24 发布

2024 - 01 - 26 实施

云南醉好食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷冻调理肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉及副产品为主要原料，配以食用盐、味精、酱油、蚝油、黑胡椒、花椒、白砂糖、香辛料等辅料，经分割、切片（条）或绞碎、斩拌、调理（或不调理）、包装、冷冻等工艺加工而成。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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准由云南醉好食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵庆松、张小玉、倪剑辉。

省食品安

号: 530

期:

冷冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻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。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉及副产品为主要原料，配以食用盐、味精、酱油、蚝油、黑胡椒、花椒、白砂糖、香辛料等辅料，经分割、切片（条）或绞碎、斩拌、调理（或不调理）、包装、冷冻等工艺加工而成的冷冻调理肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

按使用原料的不同分为：畜禽肉类制品、畜禽副产品制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 蚝油、黑胡椒：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 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	具有该品种应有的正常色泽。	解冻后取适量样品置于洁净的白瓷盘内，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气 味	具有该品种固有的气味，无异味。	

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
盐分（以 Cl ⁻ 计）/%	≤ 8	GB 5009.44

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	0.24（畜禽肉制品） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 20 kg，每批次抽样样品数量为 4kg（不少于 4 个包装），分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更换主要原料或更改配方或工艺有较大变换时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年后再恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许在该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装的标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，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，包装严密，封口牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染的物品混匀；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压；运输冷冻类产品的车辆箱内温度应控制在-15℃以下。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品贮存冷冻类产品应贮存在-18℃以下，仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

章

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 2 日至 2024 年 1 月 8 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。



备案单位（盖章）

赵庆松

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 8 日

2024 年 1 月 8 日