

Q/KKX

昆明康新食品有限公司企业标准

Q/KKX 0001 S—2024

火腿馅料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010301S-2024

备案日期: 2024年06月21日

2024-06-21 发布

2024-06-23 实施

昆明康新食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的火腿馅料是以宣威火腿或者其他火腿为主要原料，经选料、清理、熟制、分切、添加（或不添加）白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、小麦粉等为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经调配、混合、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、贸易和质量仲裁的依据。

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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准由昆明康新食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐彰成。

食品安全
号: 530
期:

火腿馅料

1 范围

本标准规定了火腿馅料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以宣威火腿或者其他火腿为主要原料，经选料、清理、熟制、分切、添加(或不添加)白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、小麦粉等为辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经调配、混合、包装等工艺加工制成的火腿馅料。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 火腿：应符合 GB/T 18357 或 GB 2730 的规定

3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有该产品应有的色泽。	取适量试样解冻后去除包装，置于洁净的白色盘(磁盘或同类容器)中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
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。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤	40.0	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	75.0	GB 5009.8
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	云腿馅料	≤ 1.3	GB 5009.179
	火腿馅料	≤ 2.5	

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 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按JJF 1070 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 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不少于25kg, 随机抽取样品不少于2Kg(至少10个独立包装), 抽样分成两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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，亦要进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。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。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品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》。

备案单位（盖章）

2024年6月12日

徐彰成

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月12日