

Q/XZW

昆明乡仔王食品有限公司企业标准

Q/XZW 0003 S—2024

盐焗肉制品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010199 S-2024

备案日期: 2024年04月19日

2024-04-19 发布

2024-04-21 实施

昆明乡仔王食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的盐焗肉制品是以鲜（冻）畜禽肉及畜禽副产品为主要原料，添加食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料、味精、食品添加剂等辅料，经解冻、预煮、盐焗、卤制、烘烤、包装、杀菌等工艺制成。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、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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准由昆明乡仔王食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：梅山便。

食品安全
号: 530
期:

盐焗肉制品

1 范围

本标准规定了盐焗肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉及畜禽副产品为主要原料，添加食用盐、白砂糖、辣椒、香辛料、味精、食品添加剂等辅料，经解冻、预煮、盐焗、卤制、烘烤、包装、杀菌等工艺制成的盐焗肉制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽肉及畜禽副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 辣椒、香辛料：应符合 GB/T 15691 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及有关规定，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。	打开包装，置内容物于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。	
组织及形态	具有该产品应有的形状、无焦斑和霉斑。	
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
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

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	0.24 (限畜禽肉制品) 0.4 (限畜禽内脏制品)	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 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

抽样基数不得少于100个销售包装, 总重量不低于30 kg, 随机抽取样品不少于20个最小包装(总量不低于3 kg), 所抽取的样品分为2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格, 并签发合格证后方可出厂; 出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准的全部项目, 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时;

- b) 停产半年以上再恢复生产时;
- 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,若微生物指标有一项不合格,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项目,可用留样复检,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及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与其它有毒有害的物品混装混运;装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

5.4 贮存

成品要保持清洁卫生,存放于阴凉通风干燥处,存放成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,产品距地、离墙20cm以上,不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章

口

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 03 月 28 日至 2024 年 04 月 03 日在 国家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）



2024 年 4 月 7 日

梅山便

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 4 月 7 日