

排骨胗

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0030 S-2024
备案日期: 2024 年 08 月 16 日

云南省
备案
备案日

2024 - 08 - 16 发布

2024 - 08 - 22 实施

昌宁县苗家生猪养殖专业合作社 发布

Q/CMJ 0002 S—2024

前 言

我合作社生产的排骨胗是以新鲜猪排骨为原料，经选料、修整、清洗、剁碎、添加（或不添加）干姜丝、植物、辣椒粉、食盐、香辛料、搅混、腌制、包装等生产工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、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》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昌宁县苗家生猪养殖专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：段熊。

排骨胗

1 范围

本标准规定了排骨胗的技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜猪排骨为原料，经选料、修整、清洗、剁碎、添加（或不添加）干姜丝、植物油、辣椒粉、食盐、香辛料、搅混、腌制、包装等工艺加工制成的排骨胗。

2 规范性引用文件

本标准所列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 鲜猪排骨：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 干姜丝：应无霉变、无污染、无杂质、无异味，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
外观	呈粘结状，湿润，有辅料小片。	取适量品种置于洁净器皿中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
色泽	具有本品固有色泽，无霉点。	
气味	具有本品应有的气味，无酸败味、无异味。	
状态	具有本品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物。	

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物指标

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 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 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》的测定，并按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 的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次、同一工艺生产的同一规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50kg，样品抽检总量为4kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本合作社质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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，若有任一项指标不合格，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

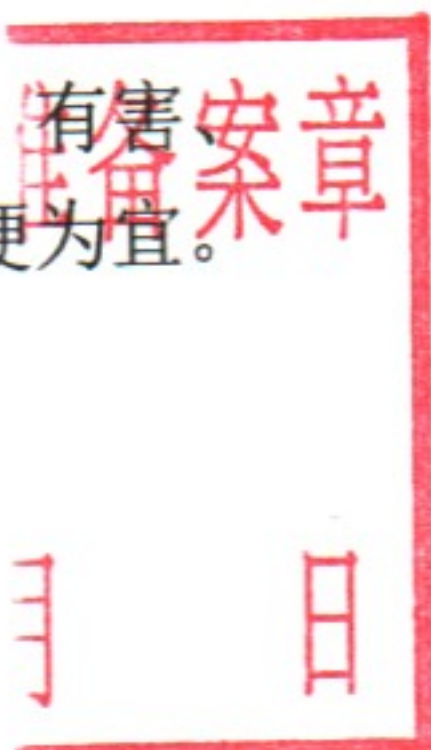
产品包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

5.4 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。应在0℃ - 18℃条件下贮存。



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 7 月 19 日至 2024 年 8 月 6 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。



2024 年 8 月 6 日

段熊

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 8 月 6 日

