

# Q/ZXD

## 云南爪小滇食品有限公司企业标准

Q/ZXD 0001 S—2024

### 预制调理肉制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010495 S-2024

备案日期: 2024年11月26日

2024-11-26 发布

2024-11-28 实施

云南爪小滇食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的预制调理肉制品是以畜禽肉及其副产品为主要原料，配以独立包装的水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、坚果制品、香辛料、食用油等调味料中的一种或多种为辅料，经原辅料预处理、分切或不分切、配料或不配料、预煮或不预煮、预炸或不预炸、熟制或不熟制、冷却、配以独立调味料包、组合包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成。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、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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、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。

本标准由云南爪小滇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南小马儿食品有限公司、云南爪小滇食品有限公司。

本标准主要起草人：李克平、李才磊、马丽娟。

省食品  
号:5  
日期:

# 预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以畜禽肉及其副产品为主要原料，配以独立包装的水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、坚果制品、香辛料、食用油等调味料包中的一种或多种为辅料，经原辅料预处理、分切或不分切、配料或不配料、预煮或不预煮、预炸或不预炸、熟制或不熟制、冷却、配以独立调味料包、组合包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成的预制调理肉制品。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 或相关的食品标准和有关规定。。
- 3.1.2 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 或相关的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 或相关的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 食用菌制品：应符合 GB 7096 或相关的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.6 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.7 坚果制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 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	具有该产品应有的正常色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有各品种应有的组织形态。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、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。

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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

## 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（肉制品） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12

## 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

## 3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 3.8 微生物限量

3.8.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.8.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 3.9 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。

## 3.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3.11 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、同一工艺所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，抽样基数不得少于20Kg，抽样数量为2Kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 5.4 贮存

按产品要求应贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏库或 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

---

章  
日

## 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》。

云南爪小滇食品有限公司

备案单位（盖章）

2024年11月06日

李万邦

备案单位主要负责人（签字）

2024年11月06日