

Q/SNT

景洪萨霓泰食品坊（个体工商户）企业标准

Q/SNT 0002 S—2025

发酵肉制品

2025 - 12 - 08 发布

2025 - 12 - 15 实施

景洪萨霓泰食品坊（个体工商户） 发布

前 言

我公司生产的发酵肉制品是以鲜猪肉、猪皮、糯米为主要原料，添加食用盐、味精、大蒜、食品添加剂中的一种或几种，经原辅料清理、修整、配料、调配、搅拌、灌肠成型、腌制、发酵、包装、冷冻等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定。其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪萨覓泰食品坊（个体工商户）提出、起草并解释。

本标准主要起草人：玉康。



发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜猪肉、猪皮、糯米为主要原料，添加食用盐、味精、大蒜、食品添加剂中的一种或几种，经原辅料清理、修整、配料、调配、搅拌、灌肠成型、腌制、发酵、包装、冷冻等工艺制成的发酵肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 原料要求

- 3.1.1 鲜猪肉、猪皮：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.6 其他辅料：应符合相应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	切面瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪呈白色、微红色或其他应有的色泽	取适量解冻后样品置于洁净的白色器皿中，在自然条件下用肉眼检查其组织状态、色泽及是否含有外来杂质，嗅其气味，尝其滋味
气味和滋味	具有该品种产品应有的气味和滋味，无异臭、酸败和哈喇味等异味	
组织状态	肠体干燥，具有产品固有形态，表面有自然皱纹，切面组织紧密；切片产品切面平整	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分与蛋白质含量的比值/(g/100g)	< 3.1:1	GB/T 45533中8.2.3

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	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 2.4	GB 5009.26

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的规定检验。

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、同一工艺、同一规格、同一生产周期内的产品为一组。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样量为12个最小包装。分为2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附产品合格证后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验

正常情况下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) 原料、配方、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- b) 停产半年后重新恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 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 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

- 5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图形符号标志应符合 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,有防雨、防潮、防晒设施;装运时应轻拿轻放,不得抛掷、重压和挤压,不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输箱内温度必须保持在 -15°C 以下,装载产品前应将箱内温度预冷至 -10°C 以下,产品进出冷冻库要迅速。

5.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置,应贮存于清洁卫生的库房内,不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处贮存,成品冷冻库的温度应保持 -18°C 以下。堆放时应离地离墙,堆放高度以提取方便为准。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺:

一、本企业对备案的食品企业标准负责,是食品企业标准的第一责任人。

二、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等)均为真实,并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



2025年12月9日

玉康

备案企业主要负责人(签字)

2025年12月9日