

Q/GSG

昆明高上高食品有限公司企业标准

Q/GSG 0002 S—2020

代替 Q/ GSG 0002 S-2017

腌腊肉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010283 S- 2020

备案日期: 2020 年 11 月 27 日

云南省食

备案号

备案日期

2020 - 11 - 27 发布

2020 - 11 - 29 实施

昆明高上高食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经选料、修整、分割（或不分割）、配以食用盐、白酒、添加（或不添加）白砂糖、味精、香辛料等辅料，混匀、腌制、发酵、烘干（或晾晒、风干）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制订本标准，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2730-2015《腌腊肉制品卫生标准》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。

本标准代替Q/GSG 0002 S-2017《腌腊肉制品》。

本标准由昆明高上高食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄元相、王能成、殷秀娟、张秀琴。

品安

: 5301

:

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和存储。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经选料、修整、分割(或不分割)、配以食用盐、白酒、添加(或不添加)白砂糖、味精、香辛料等辅料,混匀、腌制、发酵、烘干(或晾晒、风干)、包装等工艺加工而成的腌腊肉制品。

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 产品分类

3.1 根据原料和生产工艺的不同,产品分为:腊肉、板鸭、关刀肉和腌腊鸡腿。

3.2 根据腊肉口味不同,产品分为:广味腊肉、滇味腊肉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜(冻)畜、禽肉:应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 味精:应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 白酒:应符合 GB 2757 的规定。

4.1.6 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 生产加工水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 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。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

企
S-
年

表1 感官要求

项 目	要 求				
	腊 肉			板 鸭	腌腊鸡腿
	广味腊肉	滇味腊肉	关刀肉		
色 泽	瘦肉呈枣红色、肥肉呈乳白色、色泽分明，肥瘦分明	瘦肉呈枣红色、肥肉呈乳白色、色泽分明	整体显枣红色	整体显浅黄色	整体显乳白色
气味、滋味	具有广味腊肉特有的气味及滋味	具有滇味腊肉特有的气味及滋味	具有关刀肉特有的气味及滋味	具有板鸭特有的气味及滋味	具有腌腊鸡腿特有的气味及滋味
组织形态	外形完整，大小、长短较一致，表面无粘液、无霉点。				
杂 志	无肉眼可见外来杂质。				
检验方法	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝。				

4.3 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）		
腊肉、腌腊鸡腿 ≤	0.5	GB 5009.227
板鸭 ≤	1.5	

4.4 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

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg,抽取样品总量为4kg（不少于4个包装），分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中若有不合格项时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。’

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。