

# Q/GHX

## 昆明贵华祥食品有限公司企业标准

Q/GHX 0006 S—2020

### 食品馅料（云腿风味馅料）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010270 S-2020

备案日期: 2020年12月02日

云南省食品安全

备案号: 5301

备案日期:

2020-12-02 发布

2020-12-04 实施

昆明贵华祥食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的食品馅料（云腿风味馅料）是以宣威火腿为主要原料，配以小麦粉、白砂糖、蜂蜜、食用油等辅料，添加或不添加鸡枞、松茸、坚果、玫瑰花、桂花、菊花、玫瑰茄等，经选料、清理、蒸制、粉碎、调配、混合、包装、杀菌等工艺制成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准由昆明贵华祥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何文洪

企业标

S-

年

## 食品馅料（云腿风味馅料）

### 1 范围

本标准规定了食品馅料（云腿风味馅料）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以宣威火腿为主要原料，配以小麦粉、白砂糖、蜂蜜、食用油等辅料，添加或不添加鸡枞、松茸、坚果、玫瑰花、桂花、菊花、玫瑰茄等，经选料、清理、蒸制、粉碎、调配、混合、包装、杀菌等工艺制成的食品馅料（云腿风味馅料）

### 2 规范性引用文件

本标准中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

根据所添加的原料不同分为：云腿馅、鸡枞云腿馅、松茸云腿馅、果仁云腿馅、五仁云腿馅、鲜花云腿馅等。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.7 鸡枞、松茸：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 玫瑰花、桂花、菊花、玫瑰茄等可食用鲜花：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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                                        | 取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝 |
| 气味和滋味 | 具有宣威火腿调配白砂糖、蜂蜜后特有的香味，添加风味物质的品种具有该物质特有的滋味、无霉味及其他异味 |                               |
| 组织形态  | 火腿丁大小基本均匀，可见添加的风味物质，组织紧密，允许有少量白砂糖粒存在              |                               |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质                                         |                               |

## 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） | ≤ 0.5 | GB 5009.227 |
| 三甲胺氮/mg/100g        | ≤ 2.5 | GB 5009.179 |

## 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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合GB 7099的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

## 4.7 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规定的方法测定。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 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的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于25kg，随机抽取18个包装，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验每年进行2次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相关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，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。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、的仓库中，严防受热和太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮，产品贮存时不得与潮湿地面接触，距墙距地应不小于20cm。

## 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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明贵华祥食品有限公司

备案单位（盖章）：

年 月 日

备案单位主要负责人（签字）：何文洪

年 月 日