

Q/YSN

云南神农肉业食品有限公司企业标准

Q/YSN 0001 S—2020

冷藏(冻)预制调理肉类

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010337 S-2020

备案日期: 2020 年 12 月 14 日

2020-12-14 发布

2020-12-16 实施

云南神农肉业食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷藏(冻)预制调理肉类是以鲜(冻)畜肉(猪肉)、畜(猪)副产品等为主要原料,添加或不添加食用盐、辣椒粉、香辛料等辅料,经解冻(或不解冻)、修整、腌制(或不腌制)、包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定,特制定本标准,作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2726-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定,其中镉指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南神农肉业食品有限公司提出,起草并解释。

本标准主要起草人:何祖训、张晓东。

省食品

号:5

日期:

冷藏(冻)预制调理肉类

1 范围

本标准规定了冷藏(冻)预制调理肉类的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以鲜(冻)畜肉(猪肉)、畜(猪)副产品等为主要原料,添加或不添加食用盐、辣椒粉、香辛料等辅料,经解冻(或不解冻)、修整、腌制(或不腌制)、包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成的冷藏(冻)预制调理肉类。

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜(冻)畜肉(猪肉)、畜(猪)副产品等:应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐:应符合 GB 2721 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 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料:应符合相应的食品标准和规定,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	具有相应产品应有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味、无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合GB 2707的规定。

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 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.08 肉类(畜内脏除外) 0.08 肉制品(畜肝脏、肾脏制品除外) 0.4(畜肝脏、肝脏制品) 0.8(畜肾脏、肾脏制品)	GB 5009.15

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 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调理肉制品的规定。

3.10 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 抽样方法

应符合《肉制品生产许可证审查细则(2006 版)》的有关规定。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目应符合《肉制品生产许可证审查细则(2006 版)》的有关规定。

4.4 型式检验

准备
月

型式检验每半年进行一次，验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

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；运输冷藏类产品的车辆箱内温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ；运输冷冻类产品的车辆箱内温度应控制在 -18°C 以下。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有污染的物品混贮。冷藏类产品应贮存在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻类产品应贮存在 -18°C 以下，仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

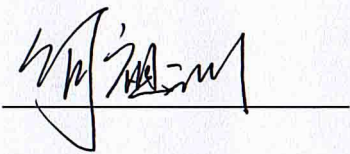
备案单位承诺书

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位主要负责人（签字）

2020年10月30日