

Q/HFY

鸿丰供应链（云南）有限公司企业标准

Q/HFY 0001 S—2021

预制调理肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010243 S-2021
备案日期: 2021 年 06 月 09 日

2021 - 06 - 09 发布

2021-06-11 实施

鸿丰供应链（云南）有限公司 发布

前 言

我公司生产的预制调理肉制品是以鲜（冻）畜禽产品、鲜（冻）鱼肉为主要原料，添加（或不添加）植物油、食用盐、香辛料、松茸、香菇等食用菌及其制品、花生仁等坚果及籽类食品、重瓣红玫瑰等可食用花卉、大枣等水果干制品、辣椒、莴笋、豌豆等新鲜蔬菜、菠萝等新鲜水果为辅料，经解冻（或不解冻）、清洗（或不清洗）、分切（或不分切）、滚揉（或不滚揉）、混合搅拌（或不混合）、腌制（或不腌制）、包装、冷却（或冻结）等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜（冻）动物性水产品》制定，微生物指标参照GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》生制品的规定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由鸿丰供应链（云南）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吕国庆

食品
号：5
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、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品、鲜（冻）鱼肉为主要原料，添加（或不添加）植物油、食用盐、香辛料、松茸、香菇等食用菌及其制品、花生仁等坚果及籽类食品、重瓣红玫瑰等可食用花卉、大枣等水果干制品、辣椒、莴笋、豌豆等新鲜蔬菜、菠萝等新鲜水果为辅料，经解冻（或不解冻）、清洗（或不清洗）、分切（或不分切）、滚揉（或不滚揉）、混合搅拌（或不混合）、腌制（或不腌制）、包装、冷却（或冻结）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 按使用的原料不同分为：预制调理畜肉制品、预制调理禽肉制品、预制调理鱼肉制品、预制调理畜禽内脏制品、预制调理畜禽副产品制品。

3.2 按贮藏条件不同分为：冷藏预制调理肉制品和冷冻预制调理肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其副产品：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 鲜（冻）鱼肉：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.9 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.10 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 其他原辅材料：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。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅。
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	
组织形态	具有该产品应有的形态	

4.3 理化指标

鲜（冻）畜禽产品制品应符合GB 2707的规定，鲜（冻）动物性水产品制品应符合GB 2733的规定。

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2的规定。

表2 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定

4.7 微生物限量

应符合GB 19295中生制品的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 肉及肉制品的规定。

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

标准
3-
月

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留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 食品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，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。冷藏运输箱内温度必须保持在0℃～4℃范围内，冷冻运输箱内温度必须保持在-15℃以下，装载冷冻产品前应将箱内温度预冷至-10℃以下，产品进出冷藏冷冻库要迅速。

6.4 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，原料冷冻库的温度应保持在-18℃以下，成品冷藏库的温度应保持0℃～4℃范围内，成品冷冻库的温度应保持-18℃或更低，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

案章

日

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《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》。



字)

2021年05月31日

备案单位主要负责人（签

2021年05月31日