

## 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(盖章)

年 月 日

备案单位主要负责人(签字)

年 月 日

# Q/KNS

## 昆明农盛食品有限公司企业标准

Q/KNS 0001 S—2021

代替 Q/ KNS 0001 S-2018

### 油炸酱卤肉

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0483</sup> S- 2021

备案日期: 2021 年 09 月 26 日

2021 - 09 - 26 发布

2021 - 09 - 28 实施

昆明农盛食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的油炸酱卤肉，是以鲜（冻）鸡、鸭肉、鸡（鸭）翅、猪肉等为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、分切、配料、油炸、冷却、包装等工艺加工制成。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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，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。

本标准代替 Q/KNS 0001 S-2018《油炸酱卤肉》。

本标准由昆明农盛食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩尚宗。

食品安全  
号: 53  
期:

# 油炸酱卤肉

## 1 范围

本标准规定了油炸酱卤肉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭肉、鸡（鸭）翅、猪肉等为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、分切、配料、油炸、冷却、包装等工艺加工制成的油炸酱卤肉。

## 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 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 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 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 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
形态	具有该产品特有的色泽，肉色正常、无焦糊现象	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应品种应有的香气和滋味，无哈喇味及其它异味	
组织形态	组织松软适度，无脱骨现象，含少量的香辛料	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20.0	GB 5009.230

### 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	≤ 0.4	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量应符合 GB 2726 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 规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 肉制品的规定。

### 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

以同一品种的配料、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

从每批产品抽样基数不得少于20kg, 抽样数量为4kg (不少于10个独立包装), 样品分为两份, 一份检验, 一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照有关规定和要求执行

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，判该批产品为不合格，不得复检；其余项目不合格时，可以用留样进行复检，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、GB 28050 及有关规定。

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、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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

