

# Q/KTS

## 昆明檀氏食品有限公司企业标准

Q/KTS 0001 S—2021

代替 Q/KTS 0001 S-2018

### 包子馅料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010223 S-2021

备案日期: 2021 年 06 月 09 日

2021 - 06 - 09 发布

2021 - 06 - 11 实施

昆明檀氏食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的包子馅料是以鲜（冻）畜禽肉、蔬菜（青菜、莲花白、土豆等）为主要原料，配以食用盐、味精、豆腐干、木耳、香菇、食用油等辅料的一种或几种，经选料、清洗、绞碎（或不绞碎）、烫漂（或不烫漂）、分切、混合搅拌、包装、冷藏等工艺生产加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》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。

本标准代替Q/KTS 0001 S-2018《包子馅料》。

本标准由昆明檀氏食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：檀武松。

省食品

号: 53

日期:

# 包子馅料

## 1 范围

本标准规定了包子馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉、蔬菜（青菜、莲花白、土豆等）为主要原料，配以食用盐、味精、豆腐干、木耳、香菇、食用油等辅料的一种或几种，经选料、清洗、绞碎（或不绞碎）、烫漂（或不烫漂）、分切、混合搅拌、包装、冷藏等工艺生产加工而成的包子馅料。

## 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

根据主要原料的不同分为：含肉馅料、无肉馅料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 木耳、香菇等食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 青菜、莲花白、土豆等蔬菜：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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   | 具有该品种特有的色泽。        | 打开包装，将适量内容物置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。 |
| 组织形态  | 具有该品种原辅料混合后应有的形态。  |                                      |
| 滋味及气味 | 具有该品种应有的滋味和气味，无异味。 |                                      |
| 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        |
|-----------------------------------|---|------|------|-------------|
|                                   |   | 含肉馅料 | 无肉馅料 |             |
| 水分, g/100g                        | ≤ | 70.0 | 80.0 | GB 5009.3   |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g  | ≤ | 0.25 |      | GB 5009.227 |
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | 5    |      | GB 5009.229 |

注：<sup>a</sup>仅限于肉类和含油的产品。

## 4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.5 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       |
|----------------|---|------|------|------------|
|                |   | 含肉馅料 | 无肉馅料 |            |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.4  | 0.8  | GB 5009.12 |

## 4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650及有关规定。

## 4.7 微生物限量

应符合GB 19295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，按JJF 1070规定的方法检验。

## 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及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的食用应符合 GB 2760 的规定。

## 4.10 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

以同一次投料、同一班次、同一工艺所生产的相同品种的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取至少20个独立包装，抽样基数不少于25kg。样品总量不得少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品均需我公司质量检验部门检验合格，并签发质量检验合格证方可出厂，出厂检验项目应按相关规定执行。

## 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，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，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。

## 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输和贮存

## 6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、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

包装材料和容器应符合相应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、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮、混放。

案章

日

## 承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

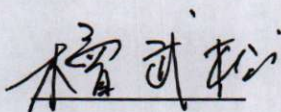
一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。



2021年04月26日



备案单位主要负责人(签字):

2021年04月26日