

Q/KQL

昆明王庆兰烤鹅有限公司企业标准

Q/KQL 0001 S—2021

泡椒肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010001 S-2021
备案日期: 2021年 1月5日

云南
备案
备案

2021-01-05 发布

2021-01-07 实施

昆明王庆兰烤鹅有限公司 发布

前 言

我公司生产的泡椒肉制品是以鲜（冻）禽类或鲜（冻）畜肉为主要原料，通过选料、清洗、分割或不分割、煮制，再配以食用盐、泡辣椒、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经泡制、包装、杀菌等工艺加工制成。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》和GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明王庆兰烤鹅有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田桂伍。

省食品安
号: 530
期:

泡椒肉制品

1 范围

本标准规定了泡椒肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于泡椒肉制品是以鲜（冻）禽类或鲜（冻）畜肉为主要原料，通过选料、清洗、分割或不分割、煮制，再配以食用盐、泡辣椒、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经泡制、包装、杀菌等工艺加工制成的泡椒肉制品。

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

按使用原料不同分为：泡椒禽肉类产品和泡椒畜肉类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)畜、禽肉：应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 泡辣椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有相应品种应有的正常色泽。	将包装袋打开，置内容物于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	各品种形态正常，组织软硬适度。	
杂质	无肉眼见外来杂质，允许有香辛料颗粒存在。	

4.3 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

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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

以同一品种原料、同一次投料，同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取样品，每批抽样基数不少于20kg，抽样数量为4kg（不少于10个包装），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并符合各证方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标若有任一项不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检,其余指标若有不合格项,允许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 销售包装的产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混运;运输过程中不得日晒、雨淋。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

成品库要保持清洁卫生,阴凉通风干燥,装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,不得与有毒有害的物品混贮,产品应距地、离墙分类堆放。

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》。



备案单位（盖章）

田桂伍

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月15日

2020年12月15日