

# 承 诺 书

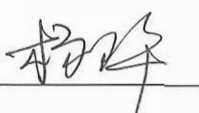
本食品安全企业标准备案单位保证：

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》。

  
备案单位(盖章):

  
备案单位主要负责人(签字):

2021 年 5月20日

2021 年 5月20日

# Q/YDH

## 云南亚东宏工贸有限公司企业标准

Q/YDH 0002 S—2021

### 食品馅料（云（火）腿馅料）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010198 S- 2021

备案日期: 2021 年 05 月 27 日

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 05 - 27 实施

云南亚东宏工贸有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的食品馅料（云（火）腿馅料）以宣威火腿或其他火腿为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、小麦粉、食品添加剂等辅料，经选料、清理、熟制、分切、调配、混合、包装等工艺制成的。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。

本标准的食品安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准由云南亚东宏工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩书惠、杨卫平、杨少红。

南省食  
案号  
案日期

# 食品馅料（云（火）腿馅料）

## 1 范围

本标准规定了食品馅料（云（火）腿馅料）的术语定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以宣威火腿或其他火腿为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、小麦粉、食品添加剂等辅料，经选料、清理、熟制、分切、调配、混合、包装等工艺制成食品馅料（云（火）腿馅料）。

## 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 术语定义

- 3.1 云腿：以宣威火腿为原料加工而成的制品。
- 3.2 火腿：以除宣威火腿外的中国火腿为原料加工而成的制品。

## 4 产品分类

- 4.1 按添加辅料的的不同分为：混合馅料、单一馅料。
- 4.2 按火腿品种的不同分为：云腿馅料、火腿馅料。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 食用猪油：应符合 GB10146 的规定。
- 5.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.4 云腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 5.1.5 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 5.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 5.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

品安全  
5301

## 5.2 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                        |
|-------|--------------------------------|-------------|-----------------------------|
|       | 混合馅料                           | 单一馅料        |                             |
| 色 泽   | 具有该品种应有的色泽。                    |             | 取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 组织形态  | 大小基本一致的火腿丁与白砂糖、蜂蜜、面粉等辅料均匀的混合物。 | 丁块状，大小基本一致。 |                             |
| 滋味和气味 | 火腿香味浓郁，甜咸适口。无哈喇味和其它异味。         |             |                             |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。                     |             |                             |

## 5.3 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        |
|--------------------|------|------|------|-------------|
|                    |      | 混合馅料 | 单一馅料 |             |
| 干燥失重, g/100g       | ≤    | 40.0 |      | GB 5009.3   |
| 蛋白质, g/100g        | ≥    | 6.0  | 10.0 | GB 5009.5   |
| 总糖（以蔗糖计）, g/100g   | ≤    | 60.0 | 40.0 | GB 5009.8   |
| 脂肪, g/100g         | ≤    | 35.0 |      | GB5009.6    |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g | ≤    | 0.25 |      | GB5009.227  |
| 三甲胺氮, mg/100g      | 云腿馅料 | ≤    | 1.3  | GB 5009.179 |
|                    | 火腿馅料 | ≤    | 2.5  |             |

## 5.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 5.5 污染物限量

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 |

## 5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

## 5.7 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。

## 5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

## 5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 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。

### 6.2 抽检

从每批产品抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于4个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份备查

### 6.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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。

### 6.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

7.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。封口严密，包装牢固。

准备案

月

### 7.3 运输

运输工具应洁净、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、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。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。

---