

Q/LDW

玉龙县滇味腊业腊制品有限公司企业标准

Q/LDW 0001 S-2020

代替 Q/LDW 0001 S-2017

腌腊肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070032S-2020
备案日期: 2020年09月08日

云南省
备案号
备案日期

2020-09-08 发布

2020-09-13 实施

玉龙县滇味腊业腊制品有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜猪肉为主要原料，添加食盐、发酵酒等，经过配料、搓揉、腌制、晚晒、堆捂、包装或不包装等工艺制成的腌腊肉制品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》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。

本标准由玉龙县滇味腊业腊制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：卢首敏、刘佩松

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标识、运输及贮存。

本标准适用于以鲜猪肉为主要原料，添加食盐、发酵酒等，经过配料、搓揉、腌制、晾晒、堆捂、包装或不包装等工艺制成的腌腊肉制品。

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

产品按原料和工艺不同分为腊肉类、香肠类、火腿类。

- 3.1 腊肉类：小腊肉、广味腊肉、酱香腊肉。
- 3.2 香肠类：风干香肠、烤制香肠、润口香肠、麻辣香肠。
- 3.3 火腿类：火腿。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.3 料酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其它原辅料：应符合相应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 的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该腌腊肉制品应有的色泽	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅
形态	具有该产品特有的形态。	
滋味、气味	具有该产品特有的香味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

企业标准
S-
年 月

4.3 理化要求

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	腊肉类	香肠类	火腿类	
酸价（以脂肪计）(NaOH),mg/g ≤	4.0	4.0	--	按 GB/T 5009.44 提取脂肪按 GB/T 5009.37 测定
过氧化值（以脂肪计）, g/100g ≤	0.5	0.5	0.25	
三甲胺氮, mg /100g ≤	--	--	2.5	GB 5009.179
水分, % ≤	25.0			GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）, % ≤	8.0			GB/T 9695.8

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铅指标应符合表3的要求，其余指标应符合表4的要求

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

表4 其余污染物限量

无机砷（以砷计）, mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, ug/kg ≤	3.0	GB/T5009.26
铬（以 Cr 计）, mg/kg ≤	1.0	GB 2009.123
总汞（以 Hg 计）, mg/kg ≤	0.05	GB 5009.17

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20kg，随机抽取 4kg(不少于 4 个包装) 的样品，分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式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。

- 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品若检验项目中有任一项不符合本标准，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

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的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物品混装、

6.3.2 运输过程中不得挤压、曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同库存放。

6.4.2 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应有垫板。仓库内温度控制在 30℃以下。堆码整齐，不得露天存放、日晒、雨淋。

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》。

玉龙县滇味腊业腊制品开发有限公司

备案单位（盖章）

2021年 1月 5日



备案单位主要负责人（签字）

2021年 1月 5日