

Q/ZHY

祥云县自氏宏业食品厂企业标准

Q/ZHY 0002 S—2020

骨头生

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53290041 S- 2020
备案日期: 2020年7月21日

云南省
备案号
备案日期

2020-06-17 发布

2020-07-21 实施

祥云县自氏宏业食品厂

发布

前 言

我厂生产加工的骨头生是以猪排骨、猪肉、猪肝、猪肠、猪肚为原料，以食盐、白酒、甜白酒、辣椒、姜、花椒、草果、八角、茴香为辅料，经选料、修整、粉碎（剁碎）、腌制、发酵、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，作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，微生物限量按照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅的指标限量严于国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由祥云县自氏宏业食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：自德清。

品安全
5329

骨头生

1 范围

本标准规定了骨头生的产品分类、分级、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猪排骨、猪肉、猪肝、猪肠、猪肚为原料，以食盐、白酒、甜白酒、辣椒、姜、花椒、草果、八角、茴香为辅料，经选料、修整、粉碎（剁碎）、腌制、发酵、包装等工艺制成的骨头生。

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 原料及辅料要求

- 3.1.1 猪排骨、猪肉、猪肝、猪肠、猪肚：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
- 3.1.3 白酒：应符合 DBS 53/007 的规定。
- 3.1.4 辣椒粉：应符合 GB 23183 的规定。
- 3.1.5 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.6 花椒：应符合 LY/T 1652 的规定。
- 3.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 草果、茴香等香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
组织状态	呈不规则块状、条状、有适量辣椒、花椒等香辛料小片状，微粒状物。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态、闻其气味。
色泽	色泽鲜艳，呈红色或红黄色，均匀一致，不含色素。	
气味	具有骨头生固有的香气，无酸败，无异味和异臭。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

企业标准备
S-
月

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5	GB 5009.227
亚硝酸盐残留量	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.33

3.4 污染物限量

应符合表3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
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1（肉制品）、0.5（肝脏制品）	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺（μg/kg）≤	3.0	GB 5009.26

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB/T 4789.3
a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

4 检验规则

4.1 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。

案章
日

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽取样品总量为4kg（不少于4个包装），分成两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、过氧化值。

4.4 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。

4.5 判断规则

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品。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 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、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。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。