

Q/YFW

漾 鼻 风 味 食 品 厂 企 业 标 准

Q/YFW 0003 S—2021

代替 Q/ YFW 0003 S-2018

骨头参 (非即食预制肉制品)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5329 0010 S- 2021
备案日期: 2021 年 3 月 28 日

云南省食品
备案号:5
备案日期:

2021 - 03 - 10 发布

2021 - 03 - 28 实施

漾 鼻 风 味 食 品 厂

发 布

前 言

我厂生产的骨头参是以新鲜的猪排骨、猪肉和可食副产品（猪的内脏）为原料，以食盐、白酒、辣椒、花椒为辅料，经选料、清洗、修整、漂烫或不漂烫、分切、粉碎或剁碎（或不粉碎、剁碎）、腌制、发酵、包装等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定执行，其中砷的指标限量严于国家食品安全标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由漾濞风味食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李文琼、覃巍。

骨头参(非即食预制肉制品)

1 范围

本标准规定了骨头参的技术要求、检验规则、试验方法、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于是以新鲜猪排骨、猪肉和可食副产品（猪的内脏）为原料，以食盐、白酒、辣椒、花椒为辅料，经选料、清洗、修整、漂烫或不漂烫、分切、粉碎或剁碎（或不粉碎、剁碎）、腌制、发酵、包装等工艺制成的非即食预制肉制品。

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 技术要求

3.1 原料及辅料

- 3.1.1 新鲜的猪排骨、猪肉、猪肝：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 白酒：应符合 DB53/T 92 的规定。
- 3.1.4 辣椒粉：应符合 GB 23183 的规定。
- 3.1.5 花椒：应符合 LY/T 1652 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他辅料：其他辅料应符合相应的产品质量标准的规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	呈咖啡色或暗红色。	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有本产品独特的气味，无酸败、变质及异味，麻辣适口。	
组织形态	呈块状或片状、丁状、颗粒状，表面有辣椒、花椒等辅料附着物，肉质湿润有卤汁，卤汁略发粘。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
食盐（以NaCl计），g/100g	≤16.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.5	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
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

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 肉制品的规定。

3.5 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 JJF1070 规定的方法检验。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批及抽样

4.1.1 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作为一个批。

4.1.2 抽样

从同一批次同规格产品中抽取样品，抽取基数不得少于 20kg，随机抽取不少于 6 个独立包装样品，样品总量不得少于 2000g，分为两份，5 个独立包装检验，1 个独立包装留样备查。

4.2 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：感官、净含量、食盐、过氧化值。

4.3 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，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生有较大变化时；
- 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) 国家食品安全监督机构提出型式检验时。

4.4 判定规则

检验结果中若有任一项不合格，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标识、包装、运输、贮存

5.1 标签

5.1.1 包装标签、标示应符合 GB7718 规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。

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、易污染的货品混装混运。

5.4 贮存

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