

Q/LHQ

临沧华庆食品开发有限责任公司企业标准

Q/LHQ 0003 S—2020

竹筒肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0018S-2020
备案日期: 2020年 7月 10日

云南省
备案号
备案日期

2020-07-10 发布

2020-07-13 实施

临沧华庆食品开发有限责任公司 发布

前 言

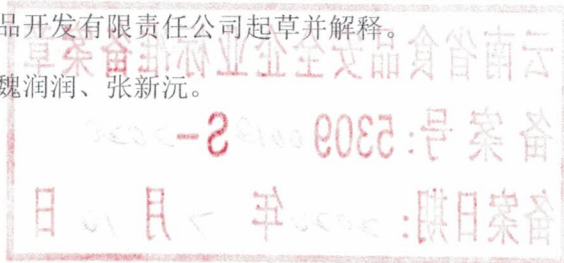
临沧华庆食品开发有限责任公司生产加工的竹筒肉制品是以鸡肉、鸭肉或猪肉等肉制品为主要原料，配以食盐、胡椒、草果等辅料，经分拣、清洗，切块、混合配料、装桶、装袋、蒸煮杀菌、静置冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定制订本标准，作为本公司组织生产、检验和贸易、仲裁的依据。

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》和 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定制定，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。

本标准由临沧华庆食品开发有限责任公司提出。

本标准由临沧华庆食品开发有限责任公司起草并解释。

本标准主要起草人：魏润润、张新沅。



竹筒肉制品

1 范围

本标准规定了竹筒肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鸡肉、鸭肉或猪肉等肉制品为主要原料，配以食盐、花椒、草果、辣椒等辅料，经分拣、清洗，切块、混合配料、装桶、装袋、蒸煮杀菌、静置冷却、包装等工艺制成的竹筒肉制品。

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

- 3.1 竹筒鸡：以鸡肉为主要原料，配以食盐、胡椒、草果等辅料制成。
- 3.2 竹筒鸭：以鸭肉为主要原料，配以食盐、胡椒、草果等辅料制成。
- 3.3 竹筒猪肉：以猪肉为主要原料，配以食盐、胡椒、草果等辅料制成。
- 3.4 其他竹筒肉制品：根据用户要求的原辅料制成。

食品安全企业标准
: 5309 S-
: 年 月

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 竹筒：应新鲜洁净光滑、无刺口、无虫害、无霉变、无异味，并符合本公司工艺规范的规定。
- 4.1.2 肉制品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.5 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.6 草果：应无虫蛀、无霉变、无异味，并符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：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。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有相应品种和添加原料应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有本品特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	具有相应肉制品的组织形态。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 65.0	GB/T 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

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指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中的规定方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中肉制品的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于20kg，每批产品中随机抽取5个以上的独立包装，样品量不低于2Kg，分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 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、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本公司检验结果与上一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。



5.5 判定规则

检验结果中，微生物限量如有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有一项不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定。产品应封装严密、无渗漏，包装牢固。

6.2.2 外包装必须用合格的瓦楞纸箱，箱内应有防震、防撞的间隔材料，封装、捆扎牢固。

6.3 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、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，堆放时应隔墙和离地 10 cm~20 cm 分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1 °C~25 °C。

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》。


临沧华庆食品开发有限责任公司

备案单位（盖章）
2020年6月4日

范荣玉 范荣玉

备案单位主要负责人（签字）
2020年6月4日