

Q/QXY

曲靖市麒麟区云香园食品馅料厂企业标准

Q/QXY 0002S—2020

代替 Q/QXY 0002 S-2017

云南省
备案
备案日期

云（火）腿馅料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030072 S-2020
备案日期: 2020年 05月 16日

2020 - 05-12 发布

2020 - 05-16 实施

曲靖市麒麟区云香园食品馅料厂 发布

前 言

我厂生产的云(火)腿馅料是以宣威火腿或其他火腿为主要原料,经选料、清理、熟制、分切添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、熟制面粉、食品添加剂等辅料,调料、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、仲裁的依据。

本标准安全指标按照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》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根产品实际制定。

本标准代替 Q/QXY 0002 S-2017

本由曲靖市麒麟区云香园食品馅料厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人: 高伟、章正东。

云（火）腿馅料

1 范围

本标准规定了云(火)腿馅料的技术要求、产品分类、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

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

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 按添加辅料的不同分类

3.1.1 混合馅料:将火腿熟制后分切、添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、熟制面粉、食品添加剂等辅料、调配、混合而成。

3.1.2 单一馅料:将火腿熟制后分切、添加蜂蜜腌制而成。

3.2 按火腿品种分类

3.2.1 云腿馅料:使用的火腿为宣威火腿。

3.2.2 火腿馅料:使用的火腿为除宣威火腿外的其他火腿。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉:应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 食用猪油:应符合 GB 10146 的规定。

4.1.3 白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 火腿:宣威火腿应符合 GB/T 18357 的规定,其他火腿应符合相关产品质量标准及相应食品安全标准的规定。

4.1.5 麦芽糖:应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.6 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。

4.1.7 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.8 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准及有关规定,不得添加非食品原料和辅料。

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
	混合馅料	单一馅料	
色 泽	具有相应品种固有的色泽。		取适量样品置于洁净的白瓷盘中，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体。	丁块状,大小基本一致。	
滋味与口感	火腿香味浓郁，甜成适口。无哈喇味和其他异味。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质。		

4.3 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	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	60.0	GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	35.0	GB 5009.6
火腿丁含量(仅限单一馅料), g/100g	≤	11.0	GB/T 19855
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g		5.0	GB 5009.229
三甲胺氮, mg/100g	混合馅料	≤ 1.3	GB 5009.179
	单一馅料	≤ 2.5	
亚硝酸盐残留量(以NaNO ₂ 计), mg/kg	混合馅料	≤ 4.0	GB 5009.33
	单一馅料	按 GB 2760 执行	

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	混合馅料	单一馅料	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料类的规定。

4.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样从同一批产品中，抽样基数不少于25kg，随机抽取2kg（至少4个独立包装），样品分成2份，每份样品为1kg，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- 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

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、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。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，严防受热和太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮。产品贮存时不得与潮湿地面接触，产品堆放要隔墙离地。

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。

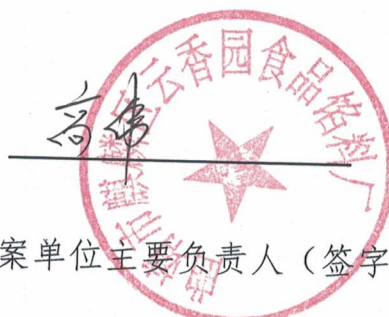
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位（盖章）

2020年6月22日



备案单位主要负责人（签字）

2020年6月22日