

Q/XXY

云南省宣威市鑫宇工贸有限公司企业标准

Q/XXY 0001S—2020

代替 Q/XXY 0001 S-2017

熟食火腿

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030088S-2020
备案日期: 2020年07月29日

2020 - 07 - 27 发布

2020 - 07 - 29 实施

云南省宣威市鑫宇工贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的熟食火腿是以宣威火腿为原料，经煮制脱盐、添加白砂糖、味精、酱油及香辛料，熟（煮）制入味、整形（切成块、片、条、丝、丁状）、真空包装、灭菌而成。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，特制定本企业标准以作为本公司组织产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定。其中砷指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/XXY 0001 S-2017《熟食火腿》。

本标准由云南省宣威市鑫宇工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：宁品功、王兰香、张玉祥。

熟食火腿

1 范围

本标准规定了熟食火腿的技术要求、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为原料，经煮制脱盐、添加白砂糖、味精、酱油及香辛料，熟（煮）制入味、整形（切成块、片、条、丝、丁状）、真空包装、灭菌而成的熟食火腿（即食）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 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。

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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，咸淡适中，无异味	
组织形态	形态正常、呈条、块状	
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	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	按 GB/T 5009. 44 提取脂肪 按 GB 5009. 227 测定
三甲胺氮, g/100g	≤ 1.3	GB 5009. 179
亚硝酸盐残留量(以 NaNO ₂ 计)	按 GB 2760 规定执行	GB 5009. 33

3.4 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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 11

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，检验按GB 4789. 26规定的方法测定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 肉罐头类的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一规格、同一工艺生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中抽取样品，抽样基数不得少于200袋，随机抽取不少于18个独立包装样品，分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、食盐、商业无菌。

4.4 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；

4.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样，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 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。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口应严密，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。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

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7月28日

备案单位主要负责人(签字)

2020年7月28日