

Q/QHX

曲靖蕙心商贸有限公司企业标准

Q/QHX 0001 S—2021

速冻调制肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030043 S- 2021
备案日期: 2021年04月27日

2021 - 04 - 26 发布

2021- 04- 27 实施

曲靖蕙心商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、掌、爪、肾、肠、耳、肝、舌、心、肚、胗）为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加或不添加食用盐、白砂糖、辣椒粉、孜然粉、玉米淀粉、味精（谷氨酸钠）、植物油、香辛料、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经配料、调味、腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成。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，制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全指标按照GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由曲靖蕙心商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：荀关兰、何路保。

南省食
案号：
日期：

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、掌、爪、肾、肠、耳、肝、舌、心、肚、胗）为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加或不添加食用盐、白砂糖、辣椒粉、孜然粉、玉米淀粉、味精（谷氨酸钠）、植物油、香辛料、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经配料、调味、腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的速冻调制肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 鲜（冻）畜肉（牛肉、羊肉、猪肉），畜肉副产品（头、蹄、尾、肠、耳、肝、舌、心、肚），鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉），禽肉副产品（头、翅、脖、掌、爪、肝、肠、耳、心、肚、胗）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

3.1.5 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.7 玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.8 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.11 木签和竹签：采用一次性木签和竹签，应洁净、光滑、无毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。

3.1.12 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。鲜（冻）畜禽肉还应符合国家动物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

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	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.16（畜禽内脏除外），0.4（畜禽内脏）	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 兽药残留限量

应符合国家相关规定和公告。

全企业
S
年

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 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。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的、同规格包装完好的产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

根据产品规格,从同一批产品中随机抽取总净含量不少于 2kg 样品,数量不少于 10 个最小包装,分成 2 份。其中 1 份供检验,1 份留作备样。其中净含量抽样按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.3 检验项目

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为标签、标识、感官、净含量、菌落总数等。

4.4 型式检验

型式检验要求每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产后,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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判定该产品合格,微生物限量不合格时则判定该批产品不合格,不得进行复检;其它指标若有不合格时,可对备样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并应注明速冻、生制以及烹调加工方式。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

速冻调制肉制品包装采用复合食品包装袋,应符合 GB 4806.7、GB 9683 的要求,包装应无破损,封口紧密,其材质应稳定、无毒无害,不受污染。包装的材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

5.3.1 产品运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味,运输时应有防雨、防潮、防晒措施,不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。

5.3.2 运输应采用冷藏车或冷藏箱等有温控措施的方式运输,温度应 $\leq 15^{\circ}\text{C}$,温度波动要控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存清洁、卫生、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的冷库内,贮存温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$,温度波动要控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

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》。



2021 年 4 月 9 日

黄美兰

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 4 月 9 日