

Q/XXX

宣威市兴翔食品有限公司企业标准

Q/XXX 0001S—2021

即食发酵火腿

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030008S-2021

备案日期: 2021年 01月 26日

2021 - 01 - 25 发布

2021 - 01 - 26 实施

宣威市兴翔食品有限公司 发布

前 言

我公司生即食发酵火腿是以鲜（冻）猪后腿为主要原料，配以其他辅料（食用盐、葡萄糖、香辛料、食品添加剂等），经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵、低温干燥成熟、分割包装制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定制定，微生物指标参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定。其中铅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。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由宣威市兴翔食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：柴川。

品安
5303

即食发酵火腿

1 范围

本标准规定了即食发酵火腿的技术要求、检验规则和包装、标志、运输和贮存要求。
本标准适用于以鲜（冻）猪后腿为主要原料，配以其他辅料（食用盐、葡萄糖、香辛料、食品添加剂等），经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵、低温干燥成熟、分割包装制成的即食发酵火腿。

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 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	切面瘦肉呈深红色或玫瑰红色，脂肪白色，有光泽。	取适量样品放于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
组织形态	肌肉组织致密，切片均匀完整，瘦肉与肥肉界面清晰，结合紧密。	
气 味	具有发酵火腿固有的发酵香味。	
滋 味	正常的咸、鲜肉味，轻微乳酸味，无异味	
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。

企业标准
S-
年

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.5	GB 5009.227
三甲胺氮，mg/100g	≤2.5	GB 5009.179
N-二甲基亚硝胺，mg/kg	≤3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤20	GB 5009.33

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881 的规定。

3.8 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

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

4.2 抽样

抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于5个包装），样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、亚硝酸盐、过氧化值、大肠菌群。

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

检验结果中，若有微生物指标不合格时，判定该批产品为不合格品；其它指标若有不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，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，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品应采用低温冷藏（0-4℃）运输，运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

5.4 贮存

产品可在常温（低于 30℃）或低温冷藏（0-4℃）条件下贮存，贮存场所应干燥、通风良好；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

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》。

宣威市兴翔食品有限公司

备案单位(盖章)

2021年1月20日

宣威市兴翔食品有限公司
备案单位主要负责人(签字)

2021年1月20日