

Q/XXT

宣威市宣泰火腿有限公司企业标准

Q/XXT 0002S—2021

宣威火腿调味酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030010 S-2021
备案日期: 2021 年 02 月 02 日

云南
备
案

2021 - 02 - 01 发布

2021 - 02 - 02 实施

宣威市宣泰火腿有限公司 发布

前 言

我公司生产的宣威火腿调味酱是以酱、豆豉、宣威火腿、食用植物油、天然香辛料为原料，添加或不添加辣椒、味精、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、芝麻，经炒制、制料、调配、灌装等工艺制成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2718--2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》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。

本标准由宣威市宣泰火腿有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张国生。

省食品

号:5

日期:

宣威火腿调味酱

1 范围

本标准规定了火腿调味酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以酱、豆豉、宣威火腿、食用植物油、天然香辛料为原料，添加或不添加辣椒、味精、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、芝麻，经炒制、制料、调配、灌装等工艺制成的宣威火腿调味酱。

2 规范性引用文件

本标准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 原辅材料

3.1.1 酱:应符合 GB 2718 的规定。

3.1.2 宣威火腿:应符合 GB/T 18357 的规定。

3.1.3 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 辣椒粉:应符合 GB/T 23183 的规定。

3.1.6 味精:应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 鸡精调味料:应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.8 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

3.1.9 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.10 白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。

3.1.11 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.1.12 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
香气、滋味	具有本品特有的香气和滋味，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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计) , g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3	GB/T 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐残留量(NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.33

3.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得少于200瓶(袋)，抽样数量为12瓶(袋)，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

每批产品出厂前，须经生产企业质量检验部门检验合格后，并出具合格证书方可出厂。检验项目：感官、净含量、食盐、水分、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，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

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的要求。

5.3 运输

应符合GB 31621的规定。运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污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。

5.4 贮存

应符合GB 31621的规定。产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

章
9

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1月27日

张卫生

备案单位主要负责人(签字)

2021年1月27日