

Q/YDH

云南东恒经贸集团有限公司企业标准

Q/YDH 0012 S—2021

代替 Q/ YDH 0012 S-2018

火腿罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030030S-2021
备案日期: 2021 年 04 月 01 日

云南
备案
备案

2021 - 03 - 31 发布

2021 - 04 - 01 实施

云南东恒经贸集团有限公司

发布

前 言

我公司生产的火腿罐头是以大河乌猪火腿为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、蜂蜜、香菇、味精、食用植物油、辣椒、香辛料等，经脱盐、熟制、真空包装、高温灭菌制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中的安全性指标按照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》和GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/ YDH 0012 S-2018《大河乌猪火腿罐头》。

本标准由云南东恒经贸集团食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金玉辉、李太平、王丽华

食品
号:5
期:

火腿罐头

1 范围

本标准规定了火腿罐头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以大河乌猪火腿为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、蜂蜜、香菇、味精、食用植物油、辣椒、香辛料等，经脱盐、熟制、真空包装、高温灭菌制成的非即食火腿罐头。

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 原辅料要求

3.1.1 火腿：应符合 GB 2730 的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。

3.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.11 其它原辅料：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。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中,在自然光下目测、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	
固形物, g/100g	≥	75	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	≤	2.5	GB 5009.179

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	≤ 0.4	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

应符合罐头食品商业无菌的要求,并按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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中抽取样品，抽样基数不少于200袋，抽样数量为18个独立包装。样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司技术中心检验合格后，并在包装箱内（外）附有产品质量合格证明，方可出厂。检验项目为：感官、净含量、食用盐、过氧化值、亚硝酸盐、商业无菌。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，正常生产时，每年一次，有下列情形之一时应该进行型式检验：

- a) 更改设备或停产半年后恢复生产时；
- b) 原料和生产工艺发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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，允许用留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

包装材料和容器应符合相应食品标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉，并有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，隔墙、离地堆放。不得与有毒、有异味、易污染的物品混放混存。

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）

2021年3月29日

张家斌

备案单位主要负责人（签字）

2021年3月29日