

Q/YDH

云南东恒经贸集团食品有限公司企业标准

Q/YDH 0005 S—2021

代替 Q/ YDH 0005 S-2018

火腿酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030027 S-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

云南东恒经贸集团食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的火腿酱是以大河乌猪火腿添加或不添加芝麻、花生、食糖、香辣酱、辣椒、花椒、食用盐、味精、食用植物油、食用菌（香菇、牛肝菌、松茸、鸡枞）、豆豉、香辛料为原料，经过配料、熟制、灌装、密封、杀菌等工艺制成。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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》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 0005 S-2018《大河乌猪火腿酱》。

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：

火腿酱

1 范围

本标准规定了火腿酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大河乌猪火腿添加或不添加芝麻、花生、食糖、香辣酱、辣椒、花椒、食用盐、味精、食用植物油、食用菌（香菇、牛肝菌、松茸、鸡枞）、豆豉、香辛料为原料，经过配料、熟制、灌装、密封、杀菌等工艺制成的火腿酱。

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 产品分类

按照添加野生菌种类的不同分为：香菇火腿酱、鸡枞火腿酱、松茸火腿酱、牛肝菌火腿酱等；按照风味不同分为豆豉火腿酱、火腿调味酱、培根火腿酱等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大河乌猪火腿：应符合 GB 2730 的规定。

4.1.2 香辣酱：应符合 GB 2718 的规定。

4.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.4 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 食用菌：应菇形完整、无污染、无霉变，不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.14 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料及辅料。

4.2 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	呈棕黄色和棕褐色，肉丁呈黄褐色至酱红色，有光泽；油呈桔红色。	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	具有野生菌火腿酱应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	肉质软硬适度，约呈 3mm-10mm 的丁状，大小基本均匀，花椒、辣椒、野生菌等配料颗粒均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	≤ 30	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
固形物，g/100g	≥ 70	GB/T 10786
三甲胺氮，mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3	GB/T 5009.40

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

- 4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一品种、同一工艺所生产的同一规格产品为一批抽样。

5.2 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2份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司技术中心按本标准进行检验，检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有产品质量合格证明，方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、固形物、食用盐、过氧化值、亚硝酸盐残留量、大肠菌群。

5.4 型式检验

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

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中若有微生物指标不合格时，判定该批次产品为不合格品；其它指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。运输时应避免日晒、雨淋。装卸时应轻装轻卸。

6.4 贮运

产品应贮存在清洁、通风良好、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

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3月29日

张家斌

备案单位主要负责人（签字）

2021年3月29日