

Q/YDH

云南东恒经贸集团有限公司企业标准

Q/YDH 0011 S—2021

代替 Q/ YDH 0011 S-2018

酱卤肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030028S-2021
备案日期: 2021年04月01日

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

我公司生产的酱卤肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉和可食用副产品（畜禽类的内脏、头颈、爪、蹄、尾等）等为主要原料，经选料、清洗、修整后，放在加有食用盐、酱油、食糖、香辛料等辅料的水中，烧煮、酱制（卤制）、冷却、包装等工艺加工制成。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 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定。其中总砷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 0011 S-2018《酱卤肉制品》。

本标准由云南东恒经贸集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金玉辉、何 燕、胡仕永

南省
案
案日

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉和可食用副产品（畜禽类的内脏、头颈、爪、蹄、尾等）等为主要原料，经选料、清洗、修整后，放在加有食用盐、酱油、食糖、香辛料等辅料的水中，烧煮、酱制（卤制）、冷却、包装等工艺加工制成的酱卤肉制品。

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 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。

3.1.3 禽肉：应符合 GB 16869 的规定。

3.1.4 兔肉：应符合 GB/T 17239 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 酒：应符合 GB/T 10781.1 的规定。

3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.9 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.11 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。

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
外观形态	外形完整，无异物。	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。
色 泽	表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽。	
组织形态	组织致密	
滋味气味	咸淡适中，具有酱卤肉制品特有的风味。	
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
	畜肉类	禽肉类	内脏类	
水分, g/100g ≤	70		75	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	4.0			GB 5009.44
N-二甲基亚硝胺, µg/kg ≤	3.0			GB 5009.26
亚硝酸盐	按 GB 2760 执行			GB 5009.33

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
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 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。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，每批次抽样数量为4kg（不少于4个包装），样品分成2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、食用盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。

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，正常生产情况下，每半年一次，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；
- 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装的标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风、温度条件在（0-4℃）下贮存，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》。

备案单位（盖章）

2021 年 3 月 29 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 3 月 29 日

张永斌