

Q/WSSN

文山市上树牛商贸有限公司企业标准

Q/WSSN 0001S—2020

预制调理肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260030 S-2020
备案日期: 2020年9月22日

云南省
备案号
备案日期

2020-08-29 发布

2020-09-22 实施

文山市上树牛商贸有限公司

发布

前 言

本公司生产的预制调理肉制品以畜、禽肉或其他可食副产品为主要原料，经初加工后，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酱油、复合调味料、香辛料中的一种或多种辅料等，再经调理、冷藏或冷冻、包装等工艺加工制做，未经熟制的非即食肉制品。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。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由文山市上树牛商贸有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：张桓嘉

品安全:

5326

预制调理肉制品

1 范围

范围本标准规定了预制调理肉制品的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以畜、禽肉或其他可食副产品为主要原料，经初加工后，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酱油、复合调味料、香辛料中的一种或多种辅料等，再经调理、冷藏或冷冻、包装等工艺加工制做，未经熟制的非即食肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准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 术语定义

下列术语定义适用于本标准

3.1 预制调理肉制品

预制调理肉制品，是指以畜、禽肉或其他可食副产品为主要原料，经初加工后，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酱油、复合调味料、香辛料中的一种或多种辅料等，经调理、冷却、包装等工

3.2 冷藏预制调理肉制品

以畜、禽肉或其他可食副产品为主要原料，经初加工后，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酱油、复合调味料、香辛料中一种或多种辅料，经调理、冷藏（0° C~4° C贮存）、包装制成的冷藏预

3.3 冷冻预制调理肉制品

以畜、禽肉或其他可食副产品为主要原料，经初加工后，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酱油、复合调味料、香辛料中一种或多种辅料，经调理、冷冻（-18° C贮存）、包装制成的冷冻预制调

4 产品分类

4.1 根据生产工艺的不同分为：冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品

5 技术要求

5.1 原、辅料要求

- 5.1.1 畜、禽肉：应符合 GB2707 的规定。
- 5.1.2 食用盐：应符合 GB2721 的规定
- 5.1.3 白砂糖：应符合 GB2718 的规定
- 5.1.4 味精：应符合 GB2720 的规定。
- 5.1.5 酱油；应符合 GB2717 的规定。
- 5.1.6 生产用水：应符合 GB5749 的规定
- 5.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

5.2 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
	冷藏预制调理肉制品	冷冻预制调理肉制品	
组织形态	形态包装良好	冻结包装良好	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，通过目测其色泽、形态，鼻嗅其气味，烹饪加热后品尝其滋味。
色 泽	具有该产品特有的色泽。		
气 味	具有该产品应有的气味、无异味。		
滋味	烹饪后滋味鲜美、无异味。		
杂质	外表及内部无肉眼可见外来杂质		

5.3 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
过氧化值(以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.56

5.4 污染物的限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12

5.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及其限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB4789.10平板计数法
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0 / 25g	—	GB4789.4
^a 样品的采样及处理按GB4789.1					

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

5.7 兽药残留

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》规定,按JJF1070的规定检验。

5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一工艺、同一班次所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

在同一批保质期内的产品中随机抽样,随机抽取20袋,抽样总量不少于5kg,样品分成两份,一份为检验样品,一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前,应由公司质量监督部门进行检验,检验合格并符合合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官、净含量、过氧化值、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6.4 型式检验

型式实验每半年应进行一次,型式检验的项目为标准规定的全部项目。当有下列情况之一者,必须进行型式实验。

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- 停产半年以上重新恢复生产时;

- c) 原材料及生产工艺发生较大改变时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验的结果有较大差异时。

6.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格,则判定产品不合格,其余指标不合格,可以用留样复查,以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、容易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬轻放。

7.3.2 冷藏预制调理肉制品的运输车厢厢内温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$

7.3.3 冷冻预制调理肉制品的运输车厢厢内温度应控制在 -18°C

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

7.4.2 冷藏预制调理肉制品应贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏库内

7.4.3 冷冻预制调理肉制品应贮存于 -18°C 冷冻库内

7.5 销售

7.5.1 冷藏预制调理肉类应在冷藏柜内销售,冷藏柜温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.5.2 冷冻预制调理肉类应在低温冷冻柜内销售,低温冷冻柜温度应控制在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。