

Q/YGN

云南高之酿调味食品有限公司企业标准

Q/YGN 0004 S—2020

火腿调味汁（半固态调味料）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030133 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 22 日

2020 - 12- 21 发布

2020 - 12- 22 实施

云南高之酿调味食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的是火腿调味汁（半固态调味料）以火腿为主要原料，添加食用盐、香辛料、白砂糖等为辅料，经原料分割、水提取、熬汁、浓缩、调味、冷却、包装等生产工艺制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、SB/T 10004-1992《中国火腿》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南高之酿调味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：桂立新。

火腿调味汁（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了火腿调味汁（半固态调味料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以火腿为主要原料，添加食用盐、香辛料、白砂糖等为辅料，经原料分割、水提取、熬汁、浓缩、调味、冷却、包装等生产工艺制成的火腿调味汁（半固态调味料）。

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 火腿：应符合 SB/T 10004 的规定。
- 3.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合食品相关标准和有关规定，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	要 求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味，气味、无异味。	
组织形态	呈半固态。	
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。

企业标准
S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氯化物（以NaCl计），g/100mL	≤ 20	GB 5009.44
三甲胺氮，mg/kg	≤ 20	GB 5009.179
过氧化值，（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐（NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

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 的规定。

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 微生物指标

应符合 GB 29921 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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验,检验合格并符合各证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、氯化物(以NaCl计)、三甲胺氮、过氧化值。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,型式检验项目为标准规定的全部技术要求,当有下列情况之一时,亦进行型式检验:

- a) 正式生产后,当原材料、配方、工艺发生较大改变时;
- b) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督检验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,判该批产品为不合格产品;其余项目指标有不合格时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

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,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

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。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

字)

备案单位(盖章)



2020年11月30日

杨立新

备案单位主要负责人(签

2020年11月30日