

Q/YZH

玉溪市研和振华肉制品有限公司企业标准

Q/YZH 0003 S—2020

腌腊肉

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040008 S-2020
备案日期: 2020年 3 月 10 日

2020 - 03 - 01 发布

2020 - 03 - 10 实施

玉溪市研和振华肉制品有限公司 发布

前 言

我公司生产腌腊肉制品是以鲜(或冻)猪肉为主要原料,添加食盐、白酒、辣椒、生姜、花椒、白糖等经选料、修整、配料、腌制、灌装、风干(或烘干)、包装(或不包装)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》等有关法律法规的规定,特制定本标准,作为本公司组织生产、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 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定制定,其中铬的指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市研和振华肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:严正华、梁金冬。

腌腊肉

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（或冻）猪肉为主要原料，添加食盐、白酒、辣椒、生姜、花椒、白糖等经选料、修整、配料、腌制、灌装、风干（或烘干）、包装（或不包装）等工艺制成的腌腊肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的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 产品分类

3.1 根据生产工艺不同分为：腊肉类、香肠类。

3.2 根据口味的不同分为：麻辣味、五香味、广味。

4 技术要求

4.1 原材料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

表1 感官要求			
项 目	要 求		检验要求
产品分类	香肠类	腊肉类	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目测、鼻嗅。
色 泽	具有产品应有的色泽，无粘液，无霉点。		
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无酸败味。		
状 态	具有产品应有的组织形态，除了添加物质外，无正常视力可见的外来杂质。		

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
	香肠类	腊肉类	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5		GB 5009.227
亚硝酸盐，mg/kg	按 GB 2760 执行		GB 5009.33

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
铬（Cr 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.123

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 规定方法测定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌腊肉制品类的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20 kg，抽样样品数量为4 kg（不少于4个最小包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，若有任一项指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压，防雨、防潮、防水、防晒，装卸是应轻搬、轻放。运输时严禁有毒、有害、有异味、易污染、有腐蚀性的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥通风、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内严禁与有毒、有害、有异味、易污染、有腐蚀性的货物混贮、混存，产品按批号离地、离墙码放、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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



2020年 2 月 23 日

李正华

备案单位主要负责人（签字）

2020年 2 月 23 日