

# Q/XKF

## 宣威市康发火腿有限公司昆明分公司企业标准

Q/XKF 0001 S—2022

代替 Q/XKF 0001 S-2019

### 食品馅料（云（火）腿馅料）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0081</sup> S-2022

备案日期: 2022 年 03 月 17 日

2022 - 03 - 15 发布

2022 - 03 - 17 实施

宣威市康发火腿有限公司昆明分公司  
发布

云南  
备案  
备案

## 前 言

我公司生产的食品馅料（云（火）腿馅料）是以宣威火腿或其他火腿为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、熟制、分切、调配、混合、包装等工艺制成的。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》的有关规定，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是按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，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。

本标准代替Q/XKF 0001 S-2019《云（火）腿馅料》。

本标准由宣威市康发火腿有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王维毅。

省食品  
案号：5  
日期：

# 食品馅料（云（火）腿馅料）

## 1 范围

本标准规定了食品馅料（云（火）腿馅料）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以宣威火腿或其他火腿为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、熟制、分切、调配、混合、包装等工艺制成的食品馅料（云（火）腿馅料）。

## 2 规范性引用文件

本标准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

- 3.1 按添加辅料的的不同分为：混合馅料、单一馅料。
- 3.2 按使用火腿品种的不同分为：云腿馅料、火腿馅料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 云腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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。

安全  
301

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	混合馅料	单一馅料	
色泽	具有该产品应有的色泽		将样品除去包装后置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
组织形态	大小基本一致的火腿丁与白砂糖、蜂蜜、面粉等辅料均匀的混合物	丁块状，大小基本一致	
滋味和气味	火腿香味浓郁，甜咸适口，无哈喇味和其它异味		
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
	混合馅料	单一馅料	
干燥失重, g/100g	≤ 40.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 6.0	10.0	GB 5009.5
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤ 60.0	40.0	GB/T 23780
脂肪, g/100g	≤ 35.0	40.0	GB 5009.6
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	云腿馅料	≤ 1.3	GB 5009.179
	火腿馅料	≤ 2.5	

## 4.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 4.5 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	≤ 0.4	GB 5009.12

## 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 7099 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的办法检验。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 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

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的、包装完好的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于4个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 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，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，微生物指标若有任何一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.2 包装

备案

月

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。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。

---

第 3 页

# 承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。

备案单位（盖章）：



备案单位主要负责人（签字）：

王维敏

2022 年 3 月 8 日

2022 年 3 月 8 日