

Q/YJZ

云南君正食品有限公司企业标准

Q/YJZ 0001 S—2022

食品馅料（火腿馅料）

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010045 S-2022
备案日期: 2022 年 02 月 25 日

2022-02-23 发布

2022-02-25 实施

云南君正食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的食品馅料（火腿馅料）是以火腿为主要原料，经挑选、切丁，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、面粉、食品添加剂等辅料，经调配、混合、熟制（或不熟制）、灭菌、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点》、GB 2730-2015 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定制定，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。

本标准由云南君正食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张军邦。

食品安

号: 530

明:

食品馅料（火腿馅料）

1 范围

本标准规定了食品馅料（火腿馅料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以火腿为主要原料，经挑选、切丁，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食用盐、面粉、食品添加剂等辅料，经调配、混合、熟制（或不熟制）、灭菌、包装等工艺加工而成的食品馅料（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 技术要求

4.1 原料要求

- 3.1.1 火腿：应符合 GB 2730 、SB/T 10004 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.5 面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外观形态	具有该品特有的形态。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮目视、鼻嗅、口尝。
滋味、口感	具有该品应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有该品应有的组织形态。	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g /100g	≤	40.0	GB 5009.3
蛋白质, g /100g	≥	6.0	GB 5009.5
脂肪, g /100g	≤	35.0	GB 5009.6
总糖（以蔗糖计）, g /100g	≤	60.0	GB 5009.8
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	≤	2.5	GB 5009.179

3.4 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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 烘焙食品馅料的规定。

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

同一批原料, 同一批投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不少于25 kg, 随机抽取样品不少于2 kg(至少10个独立包装), 抽样分成两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部指标。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关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、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。



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》。

云南君正食品有限公司

备案单位(盖章)

2022年02月15日

张军邦

备案单位主要负责人(签字)

2022年02月15日