

Q/YDH

云南东恒经贸集团有限公司企业标准

Q/YDH 0007 S—2022

代替 Q/YDH 0007 S-2019、Q/YDH 0008 S-2019

发酵肉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030012S- 2022

备案日期: 2022年 03月 20 日

2022 - 03 - 17 发布

2022 - 03- 20 实施

云南东恒经贸集团有限公司

发 布

前 言

我公司生产的发酵肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以其他辅料等，经修整、（发酵灌制品再经切丁、斩拌或绞制、灌装；发酵火腿制品再经滚揉、充填、腌制）、晾挂、发酵、成熟或不成熟、烟熏或不烟熏、包装等工艺加工而成。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》的规定，特制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中的安全性指标按照GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，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。

本标准代替Q/YDH 0007 S-2019《发酵香肠》、Q/YDH 0008 S-2019《发酵火腿》。

本标准由云南东恒经贸集团食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：金玉辉、何 燕。

省食品
号: 5
日期:

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以其他辅料等，经修整、（发酵灌制品再经切丁、斩拌或绞制、灌装；发酵火腿制品再经滚揉、充填、腌制）、晾挂、发酵、成熟或不成熟、烟熏或不烟熏、包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 发酵肉制品

畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。包括发酵灌制品和发酵火腿制品。

3.2 发酵灌制品

以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以其他辅料等，经修整、切丁、斩拌或绞制、灌装、晾挂、发酵、熟制或不熟制、包装等工艺加工而成的可即食的肉制品。如发酵香肠萨拉米等。

3.3 发酵火腿制品

以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以其他辅料等，经滚揉、充填、腌制、晾挂、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、包装等工艺加工而成的可即食的肉制品。如风干发酵火腿等。

3.4 发酵生肉制品

未经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

3.5 发酵熟肉制品

经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

4 产品分类

- 4.1 按加工工艺，可分为发酵灌制品和发酵火腿制品。
- 4.2 按是否有熟制工艺，可分为发酵生肉制品和发酵熟肉制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料及辅料。

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
	发酵灌制品	发酵火腿制品	
色 泽	切面瘦肉呈深红色或玫瑰红色，脂肪乳白色，有光泽。	切面瘦肉呈深红色或玫瑰红色，脂肪白色，有光泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝。
组织形态	切面肉馅紧密，瘦肉与脂肪颗粒界面清晰，结合紧密。	呈块状，带骨或去骨，肌肉组织致密，片状产品切片均匀完整，瘦肉与肥肉界面清晰，结合紧密。	
滋味、气味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异味。		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。		

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 5009.227
三甲胺氮 a，mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐	按 GB 2760 执行	GB 5009.33
a 仅适用于发酵火腿类产品。		

5.4 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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

5.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

5.7 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，并按JJF 1070规定的方法检验。

5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料，同一品种、同一工艺所生产的同一规格产品为一批抽样。

6.2 抽样

抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司技术中心按本标准进行检验，检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内(外)附有产品质量合格证明，方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，正常生产情况下，每半年一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 更改设备或停产半年后恢复生产时；

- b) 原料和生产工艺发生较大改变时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中若有微生物指标不合格时,判定该批产品为不合格品;其它指标若有不合格时,允许在同批产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮运

7.1 标志

7.1.1 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。

7.1.2 包装储运图示的标志符合 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

运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。运输时应避免日晒、雨淋。装卸时应轻装轻卸。

7.4 贮存

产品可在常温(低于30℃)或低温冷藏(0-4℃)条件下贮存,贮存场所应干燥、通风良好;不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品,按不同品种和等级分类,离地、离墙堆码整齐。

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《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》。



备案单位（盖章）

2022年3月15日



张永斌

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月15日