

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》。

玉溪皇裕肉制品有限公司

备案单位（盖章）

2021 年 5 月 15 日


唐建武
备案单位主要负责人（签字）

2021 年 5 月 15 日

Q/YHY

玉溪皇裕肉制品有限公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2021

代替 Q/ YHY 0001 S-2018

云南省食品
备案号:5
备案日期:

腌腊肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5304⁰⁰⁴⁸S-2021
备案日期:2021年6月13日

2021 - 06 - 07 发布

2021 - 06 - 13 实施

玉溪皇裕肉制品有限公司

发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉为原料，添加（或不添加）辣椒、花椒等辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）、包装等工艺加工而成的非即食肉制品。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，作为本企业组织生产、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 2730—2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪皇裕肉制品有限公司提出、起草并解释。
本标准主要起草人：唐建武。

备案章

云南

备案

备案

备案章

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为原料，添加（或不添加）辣椒、花椒等辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）、包装等工艺加工而成的非即食肉制品。

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

根据生产工艺的不同分为：腌腊肉类、香肠类。根据口味的不同分为：麻辣味、广味。

3.1 腌腊肉类

以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以其他香辛料，经腌制、烘干（或晾干）、包装等工艺加工而成的非即食肉制品。

3.2 香肠类

以鲜（冻）畜、禽肉为原料，配以其他香辛料，经切碎（或绞碎）、搅拌、腌制、充填（或成型）、烘干（或晒干、风干）、包装等工艺制成的非即食肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 肠衣：应符合 GB/T 7740、GB 14967 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 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

- 4.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
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性状，无正常视力可见外来异物	

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
	腌腊肉类	香肠类	
水分, g/100g ≤	60	38	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	10.0	10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.5		GB 5009.227

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
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 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规定的方法测定。采用称量销售的产品除外。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的同一品种、同一规格产品为一批。

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，每批次抽样样品数量为4 kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验合格，并附有产品质量检验合格证后方可出厂。每批产品出厂检验项目为：感官要求、净含量、过氧化值。

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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 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，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

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

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

准备案章

1 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

标准备案章

S-

月 日