

Q/SWJ

思茅区王家酱土特产店企业标准

Q/SWJ 0001 S—2022

麻辣肉制品

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: 53080004S-2022
备案日期: 2022年 01月 15日

2022-01-08 发布

2022-01-15 实施

思茅区王家酱土特产店

发布

前 言

我店生产的麻辣肉制品是以鲜（冻）鸡（鸭）肉或鲜（冻）牛肉、牛皮、鲜（冻）猪肉为主要原料，经选料、清洗、分切（或不分切）、煮制、添加食用盐、辣椒、花椒、大蒜、味精，调味、浸泡、包装、杀菌等工艺制成的麻辣肉制品。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定制定，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。

本标准由思茅区王家酱土特产店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李明勇、岩镇。

麻辣肉制品

1 范围

本标准规定了麻辣肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以鲜（冻）鸡（鸭）肉或鲜（冻）牛肉、牛皮、鲜（冻）猪肉为主要原料，经选料、清洗、分切（或不分切）、煮制、添加食用盐、辣椒、花椒、大蒜、味精，调味、浸泡、包装、杀菌等工艺制成的麻辣肉制品。

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 产品分类

根据使用原料不同分为：麻辣鸡肉、麻辣鸭肉、麻辣牛肉、牛皮、麻辣猪肉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）牛肉、牛皮、猪肉、鸡肉、鸭肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 新鲜辣椒：应新鲜、成熟、无霉变、无腐烂、并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 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：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽。	将被测样品置于洁净透明容器中，在自然光线
气味和滋味	具有各品种应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	同一品种大小基本均匀，有少量调味料存在。	

安全企业标准
3080004S-
2022年01月

续表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
杂质	无肉眼可见外来杂质	下，目视、鼻嗅、口尝。

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 g/100g $\leq$	80.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），g/100g $\leq$	8.0	GB 5009.42

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规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g $\leq$	5	2	10^4	10^3	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g $\leq$	5	2	10	10^2	GB 4789.3

4.6 致病菌限量

应符合GB 29921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，并按JJF 1070 的规定执行。

4.8 食品添加剂和食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

4.8.2 食品营养强化剂应符合 GB 14800 的规定。

5 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种大原料，同义词投产料。同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽取样品总量为4kg（不少于10个包装），分成两份，一份检验，一份备检。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式实验

型式检验每半年进行一次。检验项目为本标准技术要求中的全部项目，有下列情况之一时，亦进行型式实验：

- a) 原料及生产、工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其余项目若有不合格时，可以从同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定；

7.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

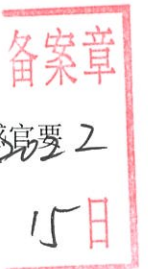
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品



混贮； 产品应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

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》。

备案单位(盖章)

2021 年 11 月 28 日

备案单位主要负责人(签字)

2021 年 11 月 28 日



