

Q/YLS

云南理世实业（集团）有限责任公司企业标准

Q/YLS 0003 S—2022

代替 Q/ YLS 0003 S-2019

熟肉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0009 S-2022
备案日期: 2022年 2 月 28 日

云南省
备案
备案日

13

2022-02-28 发布

2022-03-07 实施

云南理世实业（集团）有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的熟肉制品是以牛肉为主要原料，经选料、修整、成型、腌制、熟化、调料、包装等工艺制成的熟肉制品。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、总裁的依据。

本标准按照GB 2726-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中总砷指标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/YLS 0003 S -2019《熟肉制品》。

本标准由云南理世实业（集团）有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘 杰

食品安全
号: 5306
期:

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛肉为主要原料，经选料、修整、成型、腌制、熟化、调料、包装等工艺制成的熟肉制品。

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

3.1 熟肉制品

以牛肉为主要原料，经选料、修整、成型、腌制、熟化、调料、包装等工艺制成的熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 鲜牛肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合国家相关标准的有关规定，不得添加非食品用原料和辅料。

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	具有该产品应有的色泽。	取适量试样于白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无喇味或其它异味。	
组织状态	块、条、丝、片状，同一品种大小基本均匀。	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	≤ 35.0	GB5009.3
食盐 (以NaCl计)	≤ 10.0	GB5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	3.0	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.25	GB5009.227

4.4 污染物限量

应符合GB2762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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.11

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB2726 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

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

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国家标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 油炸肉类的规定。

4.9 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.3 抽样方法和数量

5.3.1 出厂检验抽样要求

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，样品总量为4kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份作为检验样品，1份作为备样。

5.4 检验项目

5.4.1 产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

5.4.2 出厂产品检验项目：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 主要原辅料，关键工艺，设备有较大变化时。
- b) 更换设备或连续停产5个月或长期停产后，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) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

5.6 判断规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判该批次产品不合格，其他指标若有一项不符合时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，无异味，无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒、禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

标准备

3-

月

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮、防蝇、防鼠、无异味的库房内，产品离地离墙堆放。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

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)

2020年2月24日

备案单位主要负责人(签字)

2020年2月24日