

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 1 月 11 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 1 月 11 日

Q/YLS

云南裕隆盛农业科技有限公司企业标准

Q/YLS 0003 S—2022

代替 Q/ YLS 0003 S-2020

云南省
备案号
备案日期

蒸肉、酥肉粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040005 S-2022
备案日期: 2022年 01月 20日

2022 - 01 - 15 发布

2022 - 01 - 20 实施

云南裕隆盛农业科技有限公司

发布

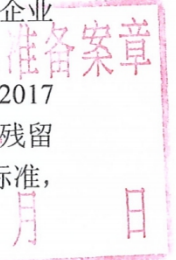
前 言

我公司生产的蒸肉、酥肉粉是以大米、玉米、豌豆、为主要原料，添加淀粉、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、香辛料粉、鸡精、味精，添加（或不添加）食盐、糖等辅料，经炒制、磨粉、混合、包装制成。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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》及GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中铬的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南裕隆盛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李龙。



蒸肉、酥肉粉

1 范围

本标准规定了蒸肉、酥肉粉的技术要求、检验规则、标准、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、玉米、豌豆、为主要原料，添加淀粉、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、香辛料粉、鸡精、味精，添加（或不添加）食盐、糖等辅料，经炒制、磨粉、混合、包装制成的蒸肉、酥肉粉。

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

根据使用原辅料的不同分为：蒸肉粉、麻辣蒸肉粉、五香蒸肉粉、酥肉粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 三等品以上的规定。
- 4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.9 糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有本品特有的颜色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	干燥粉末和颗粒混合物，无结块、无霉变。	

气 味	具有本品特有的香味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.4

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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铬（以Cr计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.123

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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，应按 JJF 1070 规定的方法检测。

4.8 食品添加剂；

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50个独立包装（总重不少于50 kg）。净含量 ≥ 5 kg的产品，随机抽取5 kg样品平均分成2份（样品应混合均匀），1份检验，1份备查；净含量 < 5 kg的产品，随机抽取6个独立包装（重量不少于5 kg），将样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检测部门检验合格，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、水分、灰分。

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，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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。

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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器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

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，搬运时应轻拿、轻放、防止重压和挤压。

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

月 日

云南省食
备案号:
备案日期: