

Q/KQY

昆明淇亿商贸有限公司企业标准

Q/KQY 0001 S—2022

预制调理肉制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010192S-2022

备案日期: 2022年05月25日

2022-05-23 发布

2022-05-25 实施

昆明淇亿商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的预制调理肉制品，是以鲜（冻）猪肉（五花肉）为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、分切、配料、油炸、冷却、包装等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明淇亿商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王维毅。

省食品

号: 53

日期:

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉（五花肉）为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、分切、配料、油炸、冷却、包装等工艺加工制成的预制调理肉制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 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。

3.2 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
形态	具有该产品特有的色泽，肉色正常、无焦糊现象	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应品种应有的香气和滋味，无哈喇味及其它异味	
组织形态	组织松软适度，无脱骨现象，含少量的香辛料	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 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的规定。

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

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.7 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规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

从每批产品抽样基数不得少于20kg, 抽样数量为4kg (不少于10个独立包装), 样品分为两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

标准备案

月

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，有任一指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

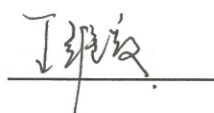
二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章):

2022年5月12日



备案单位主要负责人(签字):

2022年5月12日