

Q/XYL

宣威市谊之恋农业科技有限公司企业标准

Q/XYL 0001 S—2022

火腿馅料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030025S-2022
备案日期: 2022年05月10日

云
备
备

2022-05-10 发布

2022-05-10 实施

宣威市谊之恋农业科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的火腿馅料是以火腿为主要原料，添加或不添加蜂蜜等辅料，经选料、腌制、清理、熟制、分切整形、灭菌、真空包装、冷藏等工艺制成的。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》的有关规定，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是按照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》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市谊之恋农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李谊。

省食品安

号: 530

日期:

火腿馅料

1 范围

本标准规定了火腿馅料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以火腿为主要原料，添加或不添加蜂蜜等辅料，经选料、腌制、清理、熟制、分切整形、灭菌、真空包装、冷藏等工艺制成的。

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 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.6 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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
色泽	具有该产品应有的色泽	将样品除去包装后置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和香气，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态，呈丁状	
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
干燥失重, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
三甲胺氮, mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脂肪, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.6
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.8
蛋白质, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.5

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合 GB 7099 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 规定的办法检验。

3.8 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于25kg, 抽样数量为2kg (不少于5个独立包装), 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

标准

)-

月

4.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并符合各证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- 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

检验结果中微生物指标若有任何一项不合格，判该批产品为不合格产品。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 品标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应洁净、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、挤压；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、防鼠设施的库房。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。



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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022年3月30日

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月30日