

# Q/YFZ

## 云南福照食品有限公司企业标准

Q/YFZ 0002S—2022

### 火腿酱

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53030035S-2022  
备案日期:2022年06月07日

2022 - 06 - 07 发布

2022 - 06 - 07 实施

云南福照食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的火腿酱是以宣威火腿、香辣酱等为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、花生、芝麻、辣椒、花椒、香辛料、食盐、味精、冰糖、食用菌等一种或多种辅料，经选料、炒制、混合调配、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本标准，作为企业生产、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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》的要求制定,其中铅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。

本标准由云南福照食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张瑞。

# 火腿酱

## 1 范围

本标准规定了火腿酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以宣威火腿、香辣酱等为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、花生、芝麻、辣椒、花椒、香辛料、食盐、味精、冰糖、食用菌等一种或多种辅料，经选料、炒制、混合调配、包装等工艺加工制成的火腿酱。

## 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

产品按照添加的原辅料不同可分为：火腿辣椒酱、原味火腿酱、火腿香菇酱等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的要求。

4.1.2 香辣酱：应符合 GB 2718 的要求

4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。

4.1.4 辣椒：应无霉变、无蛀虫、无异味，并符合相应食品安全国家标准的要求。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。

4.1.7 香辛料：应符合 GB 15691 的要求。

4.1.8 花椒：应符合 GH/T 1142 的要求

4.1.9 生产用水：应符合：GB 5749 的要求。

4.1.10 食用菌：应符合 GB 7096 的要求。

4.1.11 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料,不得使用回收料作为加工原料。

#### 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
组织形态	具有应有的状态,无霉变,无正常视力可见外来异物	

#### 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	≤ 40	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 20	GB5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB5009.227

#### 4.4 污染物限量

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 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合表 GB 2718 的规定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。并按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 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

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 5.3 抽样

从每批经出厂检验合格的产品中随机抽取 3kg 样品，其中 2kg 作为检验样品，另外 1kg 作为备样，样品应在保质期内送检。

### 5.4 出厂检验

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。出厂检验项目按相关规定执行。

### 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。有下列情况之一时，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 5.6 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修订〈食品标识管理规定〉的决定》，营养标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的要求。

### 6.2 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。

### 6.3 运输

标准备

-  
月

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，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

#### 6.4 贮存

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、无味的库房中。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、混存。

---

## 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》。

云南福照食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年6月7日



备案单位主要负责人（签字）

2022年6月7日