

湖南克明味道食品股份有限公司企业标准

Q/YNKM 0012S-2024

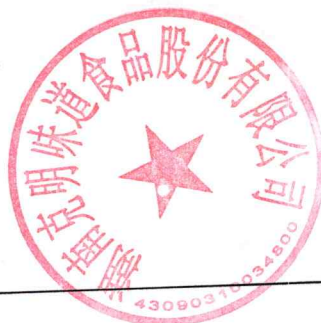
食品安全企业标准 调理畜禽肉制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4329555-2024

备案日期：2024年4月30日

2024-04-06 发布



2024-05-16 实施

湖南省
食品安全

湖南克明味道食品股份有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南克明味道食品股份有限公司提出。

本标准由湖南克明味道食品股份有限公司起草。

本标准由湖南克明味道食品股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈克明、严彬、严凤英。

本标准于 2024 年 4 月 6 日发布。



调理畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了调理畜禽肉制品的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉或可食内脏及副产品为主要原料,食用植物油、水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酒或者蒸馏酒、配制酒、酱油、食糖、淀粉糖、鸡精、调味品、蔬菜制品、食用菌、水产制品、香辛料(罂粟种子除外)等部分为辅料,添加或(不添加)食品添加剂,经分割、修整、添加调味品等其它原料经相关工序加工而成的调理畜禽肉制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10648	冷藏调制食品
NY/T 2073	调理肉制品加工技术规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号(2023)	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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、无霉点	GB/T 29605, 取适量试样置于白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味。
组织形态	具有产品应有的组织形状, 有弹性, 无霉变	
气味与滋味	具有产品应有的气味, 无异味、无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	15.0	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.3 肉制品(畜禽内脏制品除外) 0.5(畜禽内脏除外)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1 肉及肉制品(畜禽内脏及其制品除外) 0.5 畜禽肝脏及其制品 1.0 畜禽肾脏及其制品	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26

3.5 农药最大残留限量及兽药最大残留限量

3.5.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB14881 以及 GB31621 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取样品，抽样数量不少于 30 个最小独立包装（不少于 2kg）。将样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，检验合格方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目：感官指标、净含量。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB7718、GB28050 及相关的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 20799 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 或 $0-8^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 20799 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 或 $0-8^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 贮存根据产品配方的不同，产品保质期为 3 个月、6 个月、9 个月、12 个月； $0-8^{\circ}\text{C}$ 贮存产品保质期为 72 小时。

