

# Q/WYY

## 云南武定永银农产品开发有限公司企业标准

Q/WYY 0003 S—2023

### 腌腊肉制品（低盐火腿）

2023 - 05-26 发布

2023 - 05-29 实施

云南武定永银农产品开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的腌腊肉制品（低盐火腿）是以新鲜猪肉后腿为主要原料，添加食用盐等辅料，经修整、腌制、晾晒、风干、加工、包装、检验等工艺制成。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照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10004-1992《中国火腿》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南武定永银农产品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：许棋、许峻。

# 腌腊肉制品（低盐火腿）

## 1 范围

本标准规定了腌腊肉制品（低盐火腿）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜猪肉后腿为主要原料，添加食用盐等辅料，经修整、腌制、晾晒、风干、加工、包装、检验等工艺制成的腌腊肉制品（低盐火腿）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于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

根据加工工艺的不同分为：整只火腿、块状火腿、片状火腿。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜猪后腿：应选择肉质新鲜，质量合格，腿形完整、无毛、腿心丰满、皮面平整，色泽正常的新鲜猪后腿，并符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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及辅料。

### 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁容器中，在自然光下，检查色泽、形态、闻其气味、熟制后尝其滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

### 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
食盐 (g/100g, 以 NaCl 计) ≤	8.0	GB 5009.44
三甲胺氮 (mg/kg) ≤	20.0	GB 5009.179
过氧化值(meg/kg) ≤	32.0	GB 5009.227
亚硝酸盐 (mg/kg, 以 NaNO <sub>2</sub> 计) ≤	20.0	GB 5009.33

### 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的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (mg/kg, 以 Pb 计) ≤	0.24	GB 5009.12

### 4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 4.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 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《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。

### 4.9 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

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。

### 5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），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，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

### 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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 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。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，直接判定为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格项时，允许留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 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及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 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》。

四、本单位于2023年5月5日至2023年5月11日在云南武定永银农产品开发有限公司微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。