

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0426 S- 2021 号

Q/STW

沈阳添味食品有限公司企业标准

Q/STW 0001S-2021

代替 Q/STW 0001S-2021 (备案号: 21010256S-2021 号)



调理肉制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的, 该备案自动废止。

2021-09-10 发布

2021-10-20 实施

沈阳添味食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准中食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制定；其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/STW 0001S-2021《调理肉制品》（备案号：21010256S—2021 号）；

本标准与 Q/STW 0001S-2021《调理肉制品》（备案号：21010256S—2021 号）的主要差异：

——补充范围相关内容。

本标准由沈阳添味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龚志军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/STW 0001S-2021（备案号：21010256S—2021 号）。

——Q/STW 0001S-2020。

调理肉制品

1 范围

本标准规定了调理肉制品的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品及其可食副产品的一种为主要原料，选择性添加食用植物油、调味品、香辛料、辣椒、食用盐、味精、食用淀粉、料酒、白酒、黄酒、碳酸饮料、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食品加工用酵母、坚果及籽类食品、面包糠、鸡蛋、蔬菜，选择性添加食品添加剂，经清洗、修整、滚揉或不滚揉、泡发或不泡发、腌制或不腌制、调味、包装、冷藏或冷冻等工艺制成的调理肉制品（产品需二次加工熟制后食用）。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 20886 食品加工用酵母
GB/T 20977 糕点通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 35883 冰糖
SB/T 10416 调味料酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》
食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业农村部公告第 250 号）

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽类产品及其可食副产品：应符合 GB 2707、GB 16869、GB 31650、食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业农村部公告第 250 号）和相关的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 和相关的规定。
- 3.1.3 调味品、香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 31644 和相关的规定。
- 3.1.4 辣椒：应符合 GB/T 30382 和相关的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720、GB/T 8967 和相关的规定。
- 3.1.7 食用淀粉：应符合 GB 31637 和相关的规定。
- 3.1.8 料酒：应符合 SB/T 10416 和相关的规定。
- 3.1.9 白酒：应符合 GB 2757 和相关的规定。

- 3.1.10 黄酒：应符合 GB/T 13662 和相关的规定。
- 3.1.11 碳酸饮料：应符合 GB 7101 和相关的规定。
- 3.1.12 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 和相关的规定。
- 3.1.13 绵白糖：应符合 GB/T 1445、GB 13104 和相关的规定。
- 3.1.14 冰糖：应符合 GB/T 35883、GB 13104 和相关的规定。
- 3.1.15 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和相关的规定。
- 3.1.16 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 和相关的规定。
- 3.1.17 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 和相关的规定。
- 3.1.18 食品加工用酵母：应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 和相关的规定。
- 3.1.19 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的和相关的规定。
- 3.1.20 面包糠：应符合 GB/T 20977 和相关的规定。
- 3.1.21 鸡蛋：应符合 GB 2749 和食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业农村部公告第 250 号）和相关的规定。
- 3.1.22 蔬菜：应符合 GB 2762、GB 2763 和相关的规定。
- 3.1.23 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。
- 3.1.24 其他原辅料及食品添加剂：应符合国家相关的规定。

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	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	
状态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

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
挥发性盐基氮/（mg /100g ） ≤	15			GB 5009.228
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/% ≤	10.0			GB 5009.44
铅（以 Pb 计）/（mg/Kg） ≤	0.49			GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/Kg） ≤	0.5			GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/Kg） ≤	肉制品 0.1	肝脏制品 0.5	肾脏制品 1.0	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/Kg） ≤	1.0			GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/Kg） ≤	3.0			GB 5009.26

3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一品种产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格后附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、氯化物、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取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

标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定。包装袋应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

冷冻产品应冷链运输，箱内温度应保持-15℃以下；冷藏产品应冷藏运输，箱内温度应保持在 4℃

以下；工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

冷冻产品应放在-18℃以下冷冻库房内冷冻贮存，库温波动不超过±2℃；冷藏产品应放在 4℃以下冷藏库房内冷藏贮存，库温波动不超过±2℃；不得与有毒、有害、有异味物品同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

冷冻产品在-18℃条件下，且产品包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。冷藏产品在 4℃以下，且产品包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。
