辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010398 S- 2023 号

Q/SMQ

沈阳米琪食品加工有限公司企业标准

Q/SMQ 0001S-2023

调制肉制品

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。

沈阳市卫生 行政审批

2023-08-10 发布　　2023-09-12 实施

沈阳米琪食品加工有限公司　发布

前　言

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》编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铬的指标严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳米琪食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雪。

本标准属首次发布。

调制肉制品

1 范围

本标准规定了调制肉制品的产品要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，选择性添加食用盐、香辛料、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、酱油、复合调味料等调味品、植物油、食用淀粉、食糖、果蔬及其制品、葱、姜、蒜等辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、配料调制、腌制或不腌制、穿串或不穿串、风干或不风干、包装等工艺制作的调制肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31644　食品安全国家标准　复合调味料
SB/T 10371　鸡精调味料
SB/T 10513　牛肉粉调味料
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70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》

3　要求

3.1　原辅料要求

3.1.1　鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留的规定。

3.1.2　香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.3　食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4　味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5　食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.6　鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.7　植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.8　酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.9　食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.10　复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

3.1.11　牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。

3.1.12　果蔬及其制品、葱、姜、蒜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.13　生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.14　其他调味品：应符合相关产品标准的规定。

3.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项　　目	要　　求	试验方法
形　　态	具有该产品应有的组织形态	取适量试样置于清洁、干

色　　泽	具有该产品应有的色泽	燥的白色瓷盘内，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有该品种应有的滋味，无不良气味	
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	试验方法
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	肉制品 0.3 畜禽内脏制品 0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	肉制品 0.1 畜禽肝脏制品 0.5 畜禽肾脏制品 1.0	GB 5009.15
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	0.98	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 及有关的规定。

3.7 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 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验，检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验。

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，影响产品质量时；
d）检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
e）供求双方对产品质量有争议，请第三方仲裁时；
f）国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定，包装牢固，密封好，无渗漏。外包装使用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

冷藏保存的产品应贮存在 0-4℃冷库内，冷冻保存的产品应贮存在-18℃以下的冷库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于 10cm、离墙不小于 20cm。

在上述贮存条件下，产品保质期详见产品标签。