

Q/YHSP

北海市裕华食品有限公司企业标准

Q/YHSP 0001S—2021

熟肉制品

2021-10-25 发布

2021-12-15 实施

北海市裕华食品有限公司

发布



扫描全能王 创建

前□□言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由北海市裕华食品有限公司提出并起草。

本文件主意起草人：欧盛峰。

本文件于 2021 年 10 月 25 日发布，2021 年 12 月 15 日实施。



熟肉制品

1 范围

本文件规定了熟肉制品的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜猪肉、鲜（冻）猪皮为主要原料，经清洗、整理、熟制或烘干、油炸（食用植物油）、泡皮、切片，加入（或不加入）食用碱（碳酸氢钠）漂洗去油、再加入（或不加入）预先煮好的白砂糖糖水、食醋、山黄皮、辣椒、脱氢乙酸钠凉拌、罐装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的即食熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- 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 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据原料的不同分为即食扣肉、即食猪皮。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜猪肉、猪皮

应新鲜、清洁、无污染，经卫生检验检疫合格，不得使用非经屠宰死亡的家畜及非食用性原料。质量符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.3 食用植物油

应符合相关标准和GB 2716的规定。

5.1.4 辣椒

应复合GB/T 30382的规定。

5.1.5 山黄皮

应清洁、无腐烂、无霉变。其污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.6 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.7 食用碱（碳酸氢钠）

应符合GB 1886.2的规定。



5.1.8 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	呈片状或块状
气味及滋味	具有产品特有的香气和滋味，无酸败味或其他异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) \geq	65.0
氯化物(以NaCl计)/(g/100g) \leq	6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.5
镉(Cd)(mg/kg) \leq	0.1
总汞(以Hg计)/(mg/kg) \leq	0.05
总砷(mg/kg) \leq	0.4
铬(以Cr计)/(mg/kg) \leq	1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数(CFU/g)	5	2	10^4	10^6
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10^3
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10^2	10^3



表 3（续）微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 19303的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB 2726-2016中3.2条规定的方法检测。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.7 总汞



按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.3.3 致病菌（沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.4 食品添加剂

按国家有关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格的产品为一批。

9.3 取样方法和取样量

抽样基数不少于20kg，每批随机抽取12袋最小包装，但总量不得少于2kg，将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。



9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件准要求时，则判该批产品为合格。

9.6.2 除微生物项目外，检验项目检验结果如不符合本文件要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料(塑料瓶/塑料袋/玻璃瓶等)应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程须有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处或冷库内，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内贮存。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，25℃以下保质期8天,冰箱冷藏25天。

