

# Q/YFH

## 云南玉溪凤凰生态食品有限责任公司企业标准

Q/YFH 0005 S—2022

---



2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

---

云南玉溪凤凰生态食品有限责任公司 发布



## 前 言

本公司生产的鲊制品是以蔬菜为主要原料，以添加或不添加畜禽肉，添加米面、香辛料为辅料，经调味、发酵、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南玉溪凤凰生态食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王家寿、曾宪宏、陈保元。



# 鲜制品

## 1 范围

本标准规定了鲜制品产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以蔬菜为主要原料，以添加或不添加畜禽肉，添加米面、香辛料为辅料，经调味、发酵、包装等工艺制成的鲜制品。

## 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

鲜制品是以萝卜丝、茄子丝等蔬菜加入煮熟的畜禽肉和肉汤、植物油、鲜面（大米面粉）为原料经调味、发酵、包装等工艺制作而成。根据加入的主要成分不同分为：荤鲜馍（含有畜禽肉）和素鲜馍（不含有畜禽肉）。

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻畜禽兽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 蔬菜：应新鲜，符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 大米面粉：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.9 食香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品，置于清洁容器中，在自然光线下，目测，鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他异味	
组织形态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

### 3.3 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 2 的要求。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

### 3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，应按 JJF 1070 规定的方法检测。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批及抽样

#### 4.1.1 组批

以同一原料、同一批投料、同一工艺、同一班次、生产的同一包装规格的产品为一批次。

#### 4.1.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25 kg，随机抽样至少 2 kg（至少 4 个独立包装样品），样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

### 4.2 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检测部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量。

### 4.3 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，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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。

#### 4.4 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任何一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标识、包装、运输、贮存

#### 5.1 标识

5.1.1 产品标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混用。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。