

# Q/WTY

新疆大漠头羊食品有限公司  
食品安全生产企业标准



Q/WTY 0001S—2023  
代替 Q/WTY 0001S—2020

## 熟肉制品

2023 - 09 - 10 发布

2023 - 10 - 10 实施

新疆大漠头羊食品有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，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》的要求，按照国家相关标准，为了保证产品质量，特制定本企业产品标准。



本标准由新疆大漠头羊食品有限公司提出；

本标准由新疆大漠头羊食品有限公司起草；

本标准起草人：李志进；

本标准批准人：李志进；

本标准于 2018 年 4 月 10 日首次发布。于 2020 年 12 月 1 日修订。修订内容为：修订标准编号由原来 Q/DMTY0001S—2018 修改为 Q/WTY0001S—2020。于 2023 年 9 月 10 日修订标准范围。

# 熟肉制品

## 1 范围

本标准规定了熟肉制品的产品分类、技术要求，试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉、畜禽副产品为原料，添加（或不添加）食用盐、白砂糖、植物油、大蒜、芝麻、香辛料、味精、食用淀粉、食品添加剂，经修整、分割、腌制（或不腌制）、风干（或不风干）、灌肠（或不灌肠）、熏烤（或不熏烤）、熟制（蒸煮、卤制、油炸、熏烤）、包装或拌料后包装、杀菌制成的熟肉制品。

## 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 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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
GB 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则 《定量包装商品计量监督管理办法》 动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)



### 3 产品分类

按照产品的工艺，分为酱卤肉制品、风干肉制品、熏烧烤肠（或肉）、熟制禽制品等。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料及生产过程中卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉、畜禽副产品应符合 GB2707、兽药残留量应符合国家有关规定和公告。食用盐符合 GB2721 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。大蒜、芝麻。香辛料符合 GB/T15691 的规定。味精符合 GB2720 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。

4.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.5 生产过程中的卫生要求符合 GB19303 的规定。

#### 4.2 感官要求

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	GB2726
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

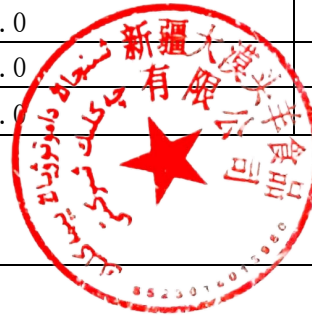
#### 4.3 理化指标

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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	肉制品 0.1 肝脏制品 0.5 肾脏制品 1.0	GB5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB5009.26
注：1、铅指标严于 GB2762 的规定。 3、苯并[a]芘仅限熏、烧、烤产品。 4、食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。			



#### 4.4 微生物限量

微生物符合商业无菌，检验方法按照 GB4789.26 规定执行。

#### 4.5 净含量及允许短缺量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一包装生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

同一批次保质期内的产品，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

5.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验为 4.2-4.5 的所有项目。

#### 5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物限量不合格不得复检。

### 6 标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 6.1 标签

定型包装的标签应符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

## 6.2 包装

复合食品包装袋符合 GB9683、GB 4806.7 的规定。包装用材料 PET 蒸煮袋符合 GB/T10004 的规定。食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋符合 GB/T 28118 的规定。产品的包装规格为 250g/袋，500g/袋，其他规格可根据客户要求。外包装瓦楞纸箱质量应符合 GB/T6543 标准要求。

## 6.3 运输

运输工具符合卫生要求，运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性的货物混装。运输中防止挤压、暴晒、雨淋，装卸时请搬轻放。

## 6.4 贮存

产品应贮存于避光、通风、干燥、阴凉的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。产品堆放在垫板上，且离地离墙存放。

## 6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



---

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	熟肉制品	标准主要起草人	李志进
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准格式严格按 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》要求，制定本标准。经过对产品验证合格后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉、畜禽副产品应符合 GB2707、兽药残留量应符合国家有关规定和公告。食用盐符合 GB2721 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。大蒜、芝麻。香辛料符合 GB/T15691 的规定。味精符合 GB2720 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉、畜禽副产品为原料,添加（或不添加）食用盐、白砂糖、植物油、大蒜、芝麻、香辛料、味精、食用淀粉、食品添加剂，经修整、分割、腌制（或不腌制）、风干（或不风干）、灌肠（或不灌肠）、熏烤（或不熏烤）、熟制（蒸煮、卤制、油炸、熏烤）、包装或拌料后包装、杀菌制成的熟肉制品。生产过程中的卫生要求符合 GB19303 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB2726、GB2762 、GB29921 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB2726 规定执行。铅的测定按 GB5009.12 规定执行。总砷的测定按 GB5009.11 规定执行。镉的测定按 GB5009.15 规定执行。苯并[a]芘的测定按 GB5009.27 规定执行。铬的测定按 GB5009.123 规定执行。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009.26 规定执行。商业无菌的测定按 GB4789.26 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本标准中铅<math>\leq 0.29\text{mg/kg}</math>，严于国家标准 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2023 年 月 日至 2023 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>			

