（Q/MYSP 0003S—2018）《白煮肉制品》

企业标准编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸭肉、兔肉、猪肉、牛肉、羊肉或其他肉类（头、脚、内脏等）的一种或两种以上为原料，添加（或不添加）食用盐、酱腌菜、蔬菜、食用菌（金针菇、香菇）,经清洗、选料、修整、煮制、冷却、包装、冻藏等工序而制成的白煮肉制品。

为规范公司产品生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，特制定本标准作为组织生产和质量控制的依据。现就标准编制的有关情况说明如下：

一、编写格式依据 GB/T 1.1－2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

二、产品配方如下：以鲜（冻）鸡肉、鸭肉、兔肉、猪肉、牛肉、羊肉或其他肉类（头、脚、内脏等)、添加（或不添加）食用盐、酱腌菜、蔬菜、食用菌（金针菇、香菇)。

产品生产过程中不添加食品添加剂。

三、产品生产工艺

原料（关键控制点）⟶ 挑选修整 ⟶煮制 ⟶ 包装⟶ 冷却 ⟶包装 ⟶入库冷藏（关键控制点 ）

四、本标准的感官指标依据产品特征进行制定。

五、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	限　量	制　订　依　据	检验方法
氯化钠(以 NaCl 计)/(%)	4.0	产品实际	GB 5009.44
铅（Pb）/（mg/kg）	＜0.5	严于 GB 2762 规定的 0.5	GB 5009.12
镉（Cd）(mg/kg)	＜0.1（ 肝、肾类肉制品限量为 0.5）	严于 GB 2762	GB 5009.15
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	＜0.45	严于GB 2762规定的 0.5	GB 5009.11
铬（Cr）/（mg/kg）	＜1.0	严于 GB 2762	GB 5009.123

N－二甲基亚硝胺/(μg/kg)	3.0	GB 2762	GB 5009.26
亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)/(mg/kg)	20	GB 2760	GB 5009.33

本标准的理化指标中水分和氯化钠根据产品实际制定。其他指标主要参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》规定设定。污染物限量指标的设定按和GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》规定执行，其中铅、镉、总砷、铬、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐指标严于国家标准规定。微生物指标参照GB 2726《食品安全国家 熟肉制品》制定，致病菌限量参照GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。质量检验指标项目依据《肉制品生产许可证审查细则》的规定设定。

六、净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

七、试验方法依照国家、行业相关标准的规定执行。

八、检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

九、标准还规定了产品的标志、标签、包装、运输、贮存、保质期和食品召回的相关要求。

十、本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

名佑（福建）食品有限公司

2018年10月29日