

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量和包装。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次从每批中随机抽取总量不少于1kg（不低于4个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验应当从出厂检验合格的产品中随机抽取总量不少于2kg（不低于8个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《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

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起；在-18℃~-24℃的条件下，产品保质期为12个月。



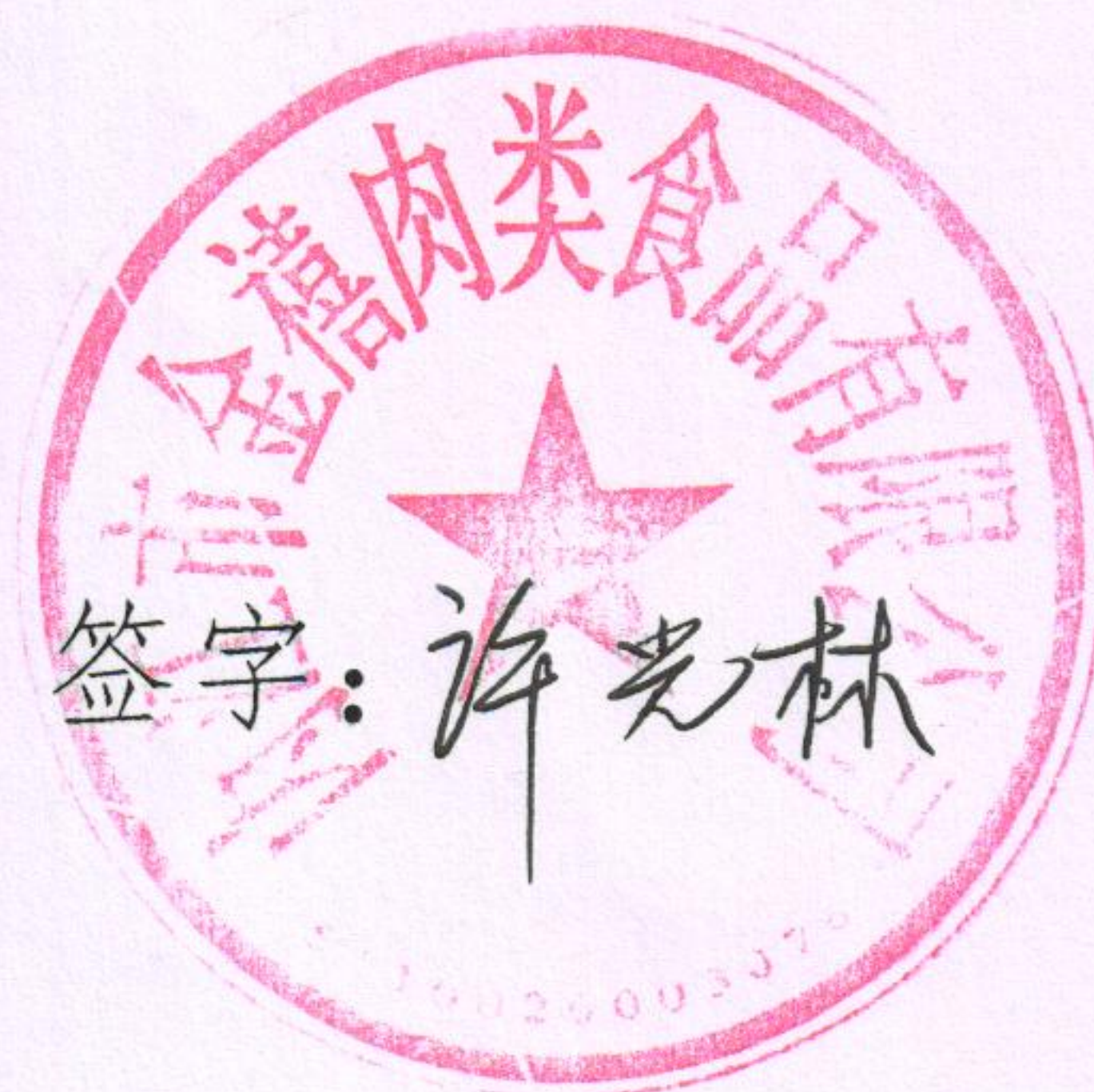
四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构：

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了猪皮糜企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。

备案单位（单位公章）：

法人代表（主要负责人）签字：许光林



2018年5月15日

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称：	猪皮糜		
标准编号：	Q/NJX0001S-2018		
食品分类	速冻食品		
严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标			
项 目	本企业标准 代号及标准 名称 Q/NJX000 1S-2018 《猪皮糜》	对照标准代 号及标准名 称 GB/T10379 《速冻调制 食品》	对比结果
铅（以Pb计）/ （mg/kg） ≤	0.02	0.49	严于

单位：(盖章)

法人（主要负责人）签字：许光林

2018年5月15日