

B

# 标准

342—2012

3-08-01 实施

市

29342—2012

里香食品有限  
司、河南省漯河

卡平、刘振宇。

添加剂和包装、厂房和设

日期的版本适用于本文

加工工艺制成的制品。

并予以持续改进。

品或产品类别、加工过程

提供安全产品；  
用安全；  
预防、控制、防范过程的  
性。  
系中加以识别和验证。

型的文件,应依据 5.4

及可操作性；

行的证据。记录应保持  
、贮存、保护、检索、保存  
规范为原则,不得随意

由生产和质量管理部门进行审核,以确定该作业是否符合规范;检

的判断或可追溯为依据。

序。

与提供产地动物防疫监督机构出具的有效的动物产品兽医检疫合  
格证明和非疫区证明。

9959.2、GB/T 9961、GB 16869 和 GB/T 17238 等的规定。

的规定。

标准或行业标准。

760 的规定。

要求,配备相应的生产加工设备。

于拆卸和清洗消毒,利于保持清洁干燥,与食品接触的设备表面材

配置符合出厂检验项目要求的检验、计量仪器设备。

专业培训。

岗前或在职培

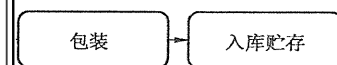
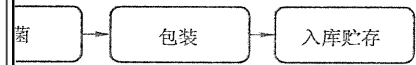
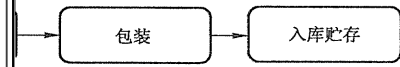
肉制品加工技

产品配方、产品  
确定关键控制  
记录。

和检验方法；

。

相关质量控制记录。



图

环节

：

(食品添加剂)的选用；

的温度和时间。

定。

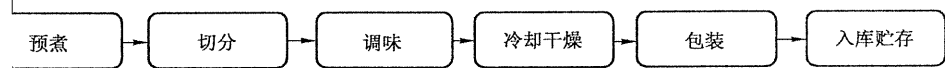


图 4 肉干类制品工艺流程

环节

：

(食品添加剂)的选用；

定。

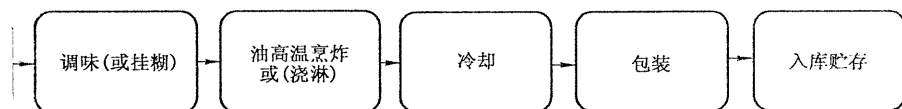


图 5 油炸类制品工艺流程

环节

：

(食品添加剂)的选用；

期)；

。

定。



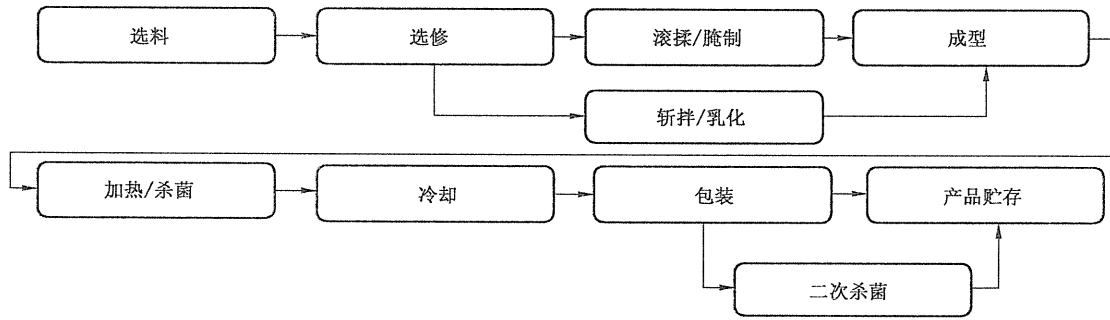


图 6 灌肠类制品工艺流程

1.3.6.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 斩拌/乳化/滚揉工序；
- c) 杀菌。

1.3.7 火腿类制品

1.3.7.1 工艺流程

应符合图 7 的规定。

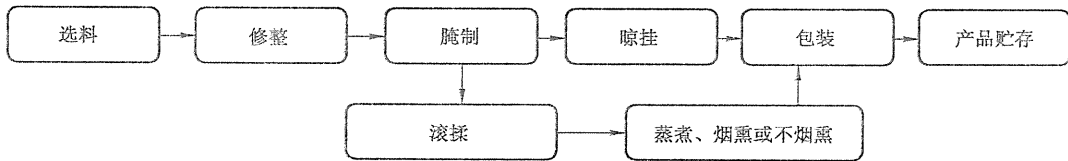


图 7 火腿类制品工艺流程

1.3.7.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 腌制；
- c) 蒸煮、烟熏。

1.4 其他类制品

应制定相关加工工艺流程,确定关键控制环节。

1.5 设备的保养和维修

- 1.5.1 建立生产设备档案,制定设备的定期维护保养计划。
- 1.5.2 严格执行设备操作规程,出现故障及时排除。
- 1.5.3 做好设备的日常维修和保养工作。
- 1.5.4 设备应有使用维护和保养记录。

要建立索证索票

标准或行业标准  
要求。

定控制的标准与

要求,检验结果应

质量纠纷时检验

保持低温等要求。

温冷库,并做好仓

对象、数量等,发

备近保质期的储

未的物品。储存

污染、无虫害、无

追查原因,妥善

12.6.2 应按《食品召回管理规定》制定并执行产品的召回制度。

### 13 标识

预包装食品的标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求。

---