



416675S-2020



博爱县语乐美食品厂企业标准

Q/BYS 0001S-2020

肉淀粉丸(条、块)

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

博爱县语乐美食品厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县语乐美食品厂提出并起草

本标准主要起草人：王娇娇。

H N

Q B

肉淀粉丸（条、块）

1 范围

本标准规定了肉淀粉丸（条、块）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于是以食用红薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、牛肉或猪肉、鸡蛋为主要原料，牛肉或猪肉，经清洗、绞碎或切条，加入红薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、橘皮粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、白芷粉、怀姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料中的几种，用水调配，经混合、搅拌成型、油炸（牛油、大豆油、棉籽油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的肉淀粉丸（条、块）。

根据原料不同可分为：牛肉淀粉丸、牛肉淀粉条、猪肉淀粉丸、猪肉小酥肉淀粉块、猪肉黄焖肉淀粉块。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 怀姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 高粱淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 猪肉应符合 GB/T 9959.1 的规定。

2.1.17 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

2.1.18 橘皮粉、白芷粉应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 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
性 状	丸形或条形或块形	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物
色 泽	金黄色	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味，五香味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
蛋白质, g/100g	肉淀粉丸			肉淀粉条、块	GB 5009.5
	一级	优级	特级		
	3.0	5.0	10.0	10.0	
水分, g/100g	≤	10.0			GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	5.0			GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20			GB 5009.230
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3规定

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3				GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于添加牛肉的产品检验; n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

肉淀粉丸（条、块）是以食用红薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、牛肉或猪肉、鸡蛋为主要原料，牛肉或猪肉，经清洗、绞碎或切条，加入红薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、橘皮粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、白芷粉、怀姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料中的几种，用水调配，经混合、搅拌成型、油炸（牛油、大豆油、棉籽油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的肉淀粉丸（条、块）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县语乐美食品厂