



410132S-2021



固始兄弟食品有限公司企业标准

Q/GXS 0005S-2021

速冻菜丸子

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

固始兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶正全。

H N

Q B

速冻菜丸子

1 范围

本标准规定了速冻菜丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以菠菜、白萝卜、红萝卜、青萝卜、香菜、菜心、土豆中的一种或几种为原料，经原料预处理，加入魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽粉、酵母抽取物、白砂糖、食用盐、味精、葱、姜、蒜、香菜、香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒中几种）、鸡蛋（经清洗、取蛋液）中的几种，经调配、混合、成型、包装、速冻而成的非即食速冻菜丸子。

根据原辅料不同可分为不同产品：速冻菠菜丸子、速冻白萝卜丸子、速冻红萝卜丸子、速冻青萝卜丸子、速冻香菜丸子、速冻菜心丸子、速冻土豆丸子、速冻混合蔬菜丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 菠菜、白萝卜、红萝卜、青萝卜、香菜、菜心、土豆、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）GB 31637 的规定。

2.1.5 麦芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 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	丸状	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其它要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菠菜、白萝卜、红萝卜、青萝卜、香菜、菜心、土豆中的一种或几种为原料，经原料预处理，加入魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽粉、酵母提取物、白砂糖、食用盐、味精、葱、姜、蒜、香菜、香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒中几种）、鸡蛋（经清洗、取蛋液）中的几种，经调配、混合、成型、包装、速冻而成的非即食速冻菜丸子。

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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始兄弟食品有限公司