



411508S-2021



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0007S-2021

肉丸子

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李传周、贾培培、马向东、魏然、韩哲慧、王梦菡、范文新、姜璐、杨青、李翠娟、程敏、马振华、郭瑞军、王连洲、张峰、叶童、蔡宇洁、杨蓓蓓、王赤敏、杜丽娜。

本标准自发布实施之日起代替Q/QYR 0007S-2020。

H N

Q B

肉丸子

1 范围

本标准规定了肉丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、红薯淀粉、玉米淀粉、鸡蛋、食用盐、味精、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、面包糠、调配搅拌，成型，油炸（大豆色拉油），装碗【加入生活饮用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、食用盐、料酒、老抽】，上笼蒸制，待冷后、真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的肉丸子。

根据添加原料的不同，分为扣碗四喜丸子、红烧丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻猪肉、猪皮应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.2 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 规定。
- 2.1.14 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.21 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 面包糠应符合 Q/HKS 0001S 的规定（见附录 A）。

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	圆球状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	棕红色	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有猪肉、鸡肉应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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
固形物, g/100g	≥ 70.0	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	1.0-2.5	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 13.0	GB 5009.6
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、固形物、过氧化值、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。



415287S-2020



河南糠博士食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2020

面包糠

2020-06-21 发布

2020-06-21 实施

河南糠博士食品有限公司 发布

前 言

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

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南糠博士食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段守玺。

本标准自实施日起替代 Q/HKS 0001S-2017（备案号：412855S-2017，2017-11-30 发布及实施）。

H N

Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用酵母、生活饮用水，添加玉米粉、白砂糖、食用盐、大豆蛋白粉、玉米淀粉、木薯淀粉、维生素 C、起酥油（精炼植物油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、大豆油、棕榈油、复配食品添加剂（硫酸钙、维生素 C、 α -淀粉酶、玉米淀粉、大豆粉）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、焦糖色中的一种或几种）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙）、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠中的几种，经配料、和面、分切、醒发、熟制、冷却、粉碎、烘干、混合或不混合、包装而成的非即食面包糠（裹粉）。

根据所用原料不同，产品分类为：原色面包糠、黄色面包糠、红色面包糠、绿色面包糠、紫色面包糠、褐色面包糠、彩色面包糠、果蔬面包糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 复配食品添加剂、泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	粉末状或片状或颗粒状	取50g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味 与 滋 味	具有产品应有的香气与滋味，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
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
总磷酸盐（以磷酸根 PO_4^{3-} 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22

a 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	≤	0.3	SN/T 4890

注1: a仅适用于添加该种着色剂的产品,且相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占GB 2760所规定的最大使用量的比例之和不应超过1;

注2: *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的规定。

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	5	2	10 ¹	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				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

注1: a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

注2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 8957的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定,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。

3 检验

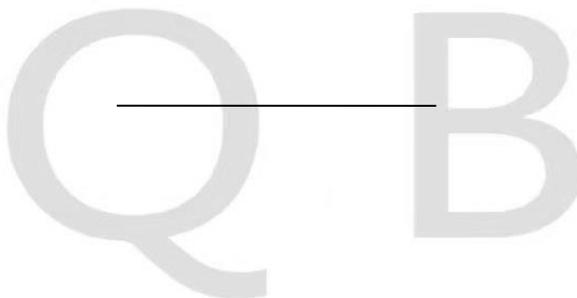
出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用酵母、生活饮用水，添加玉米粉、白砂糖、食用盐、大豆蛋白粉、玉米淀粉、木薯淀粉、维生素 C、起酥油（精炼植物油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、大豆油、棕榈油、复配食品添加剂（硫酸钙、维生素 C、 α -淀粉酶、玉米淀粉、大豆粉）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、焦糖色中的一种或几种）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙）、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠中的几种，经配料、和面、分切、醒发、熟制、冷却、粉碎、烘干、混合或不混合、包装而成的非即食面包糠（裹粉）。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南糠博士食品有限公司



编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、红薯淀粉、玉米淀粉、鸡蛋、食用盐、味精、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、面包糠、调配搅拌，成型，油炸（大豆色拉油），装碗【加入生活饮用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、食用盐、料酒、老抽】，上笼蒸制，待冷后、真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的肉丸子。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为肉及肉制品中的肉罐头类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县玉昌肉制品有限公司

QB