



412003S-2021



河南伊龙轩食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2021

油炸肉制品

2021-08-26 发布

2021-08-26 实施

河南伊龙轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南伊龙轩食品有限公司提出

本标准由濮阳市食品监督所和河南伊龙轩食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王琳、杨蓓蓓、海龙。

H N
Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、牛排、羊排、牛板筋、羊板筋）中的一种或几种为原料，冷冻产品需解冻，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、料酒、黄酒、酿造酱油、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、芝麻、花生碎、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的几种，经修整、分切、卤制或煮制、油炸（大豆油）、冷却、包装加工而成的即食油炸肉制品。

根据所用原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1鲜（冻）（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、牛排、羊排、牛板筋、羊板筋）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.9酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11橘皮粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中， 在自然光线下观察其性状、色泽及
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
*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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^b 大肠埃希氏菌 O157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于以牛肉、牛排、牛板筋为原料的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、牛排、羊排、牛板筋、羊板筋）中的一种或几种为原料，冷冻产品需解冻，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、料酒、黄酒、酿造酱油、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、芝麻、花生碎、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的几种，经修整、分切、卤制或煮制、油炸（大豆油）、冷却、包装加工而成的即食油炸肉制品。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GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，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。

河南伊龙轩食品有限公司