



411877S-2021



新乡市和悦食品有限公司企业标准

Q/XHS 0006S-2021

油炸肉制品

2021-08-06 发布

2021-08-06 实施

新乡市和悦食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市和悦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张静。

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）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、料酒、花椒油、生活饮用水、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、白酒、米酒、食醋、辣椒、花椒、藤椒、糖浆（结晶果糖、葡萄糖、饮用水）、芝麻、熟花生、香辛料（葱、姜、蒜、豆蔻、小茴香、甘草、草果、砂仁、肉豆蔻、当归、姜黄、丁香、桂皮中的一种或几种）、藤椒油、辣椒油、丁香油、香葱油、小茴香油、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈、八角）、红曲红、呈味核苷酸二钠、纳他霉素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、辣椒红、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C（抗氧化剂）、水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）、护色剂（硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钠、亚硝酸钾中的一种或几种）、食品用合成香料（丙二醇、甘油、异丙醇、月桂醇、香叶醇中的一种或几种）、酱辣复合调味料（蜂蜜、糖浆、酱油、酿造酱油、辣椒粉、食用盐、辣椒、辣椒油）、咸香复合调味料、果味复合调味料、香辣复合调味料、藤椒调味料、酸辣复合调味料、异国风味复合调味料，经前处理、滚揉、挂浆[生活饮用水、鸡蛋液（鸡蛋去壳）、大豆蛋白粉、小麦粉、糯米粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）]或不挂浆、炸制（大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种）、冷却、裹酱（酱辣复合调味料）或不裹酱，添加或不添加混合坚果（生花生、熟花生、腰果、巴旦木、芝麻）、油炸洋葱酥、油炸辣椒、香脆辣椒圈、油炸青豆中的几种，经混合或不混合，杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工包装而成的油炸肉制品。

根据产品不同分为：裹酱油炸肉制品、油炸肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈、八角）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.10食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.13呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.16六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.19红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.20花椒油、丁香油、藤椒油、辣椒油、香葱油、小茴香油应符合T/GZSX 015的规定。
- 2.1.21白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.23酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.24白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.25米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.26食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.27辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.28花椒、藤椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.29芝麻、熟花生、混合坚果包（生花生、熟花生、腰果、巴旦木、芝麻）应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.30香辛料（葱、姜、蒜、豆蔻、小茴香、甘草、草果、砂仁、肉豆蔻、当归、姜黄、丁香、桂皮）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.31纳他霉素应符合GB 25532的规定。
- 2.1.32乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.33山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.34柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.36维生素C（抗氧化剂）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.37硝酸钠应符合GB 1886.5的规定。
- 2.1.38硝酸钾应符合GB 29213的规定
- 2.1.39亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.40亚硝酸钾应符合GB 1886.94的规定。

- 2.1.41丙二醇应符合 29216和GB 29938的规定。
- 2.1.42甘油应符合GB 29950和GB 29938的规定。
- 2.1.43异丙醇应符合GB 30611和GB 29938的规定。
- 2.1.44月桂醇应符合GB 29938的规定。
- 2.1.45香叶醇应符合QB/T 4655和GB 29938的规定。
- 2.1.46酱辣复合调味料（蜂蜜、糖浆、酱油、酿造酱油、辣椒粉、食用盐、辣椒、辣椒油）、咸香复合调味料、果味复合调味料、香辣复合调味料、藤椒调味料、酸辣复合调味料、异国风味复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.47鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.48大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.49糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.50棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.51油炸洋葱酥应符合GB 16565的规定。
- 2.1.52油炸辣椒应符合GB 16565的规定。
- 2.1.53香脆辣椒圈应符合GB 16565的规定。
- 2.1.54油炸青豆应符合GB 16565的规定。
- 2.1.55糖浆（结晶果糖、葡萄糖、饮用水）应符合GB 15203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	条状、块状	从样品中取出50g，倒入洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色、淡黄色	
气、滋味	具有产品应有气、滋味，无异味	
气质	无肉眼明显可见非产品本身的外来杂质	

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NaCl计），%	≤ 8.0	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	≤	0.18	GB 5009.12
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
羧基价（以脂肪计），meq/kg	≤	20	GB 5009.230
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
纳他霉素残留量，mg/kg	<	10	GB/T 21915
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量 ^a ，mg/kg	≤	30	GB 5009.33
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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 平板计数法
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157: H7 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.36
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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、料酒、花椒油、生活饮用水、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、白酒、米酒、食醋、辣椒、花椒、藤椒、糖浆（结晶果糖、葡萄糖、饮用水）、芝麻、熟花生、香辛料（葱、姜、蒜、豆蔻、小茴香、甘草、草果、砂仁、肉豆蔻、当归、姜黄、丁香、桂皮中的一种或几种）、藤椒油、辣椒油、丁香油、香葱油、小茴香油、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈、八角）、红曲红、呈味核苷酸二钠、纳他霉素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、辣椒红、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C（抗氧化剂）、水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）、护色剂（硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钠、亚硝酸钾中的一种或几种）、食品用合成香料（丙二醇、甘油、异丙醇、月桂醇、香叶醇中的一种或几种）、酱辣复合调味料（蜂蜜、糖浆、酱油、酿造酱油、辣椒粉、食用盐、辣椒、辣椒油）、咸香复合调味料、果味复合调味料、香辣复合调味料、藤椒调味料、酸辣复合调味料、异国风味复合调味料，经前处理、滚揉、挂浆[生活饮用水、鸡蛋液（鸡蛋去壳）、大豆蛋白粉、小麦粉、糯米粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）]或不挂浆、炸制（大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种）、冷却、裹酱（酱辣复合调味料）或不裹酱，添加或不添加混合坚果（生花生、熟花生、腰果、巴旦木、芝麻）、油炸洋葱酥、油炸辣椒、香脆辣椒圈、油炸青豆中的几种，经混合或不混合，杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工包装而成的油炸肉制品。

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。

新乡市和悦食品有限公司