



412915S-2022



河南新东方食品股份有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2022

肉丸制品

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南新东方食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南新东方食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张莹。

H N

Q B

肉丸制品

1 范围

本标准规定了肉丸制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻或速冻鸡肉丸、牛肉丸、猪肉丸中的一种或几种为主要原料，经解冻，添加麦芽糖、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒（花椒、青花椒、藤椒）、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、高良姜、干姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、酿造酱油、咖喱粉、味精、料酒、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或几种）、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、辣味香精、香辛型香精、排骨味香精、香辣膏香精、酱味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、香叶油、柠檬酸、柠檬酸钠、D-抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经卤制、包装、杀菌、加工而成的即食肉丸制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为猪肉丸制品、鸡肉丸制品、牛肉丸制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉丸、牛肉丸、猪肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.18食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28生产用水应符合 GB 5749 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	球状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	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

注：总砷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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于牛肉丸制品。					

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 和 GB 19303 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, 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。

编制说明

本标准适用于以冷冻或速冻鸡肉丸、牛肉丸、猪肉丸中的一种或几种为主要原料，经解冻，添加麦芽糖、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒（花椒、青花椒、藤椒）、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、高良姜、干姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、酿造酱油、咖喱粉、味精、料酒、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或几种）、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、辣味香精、香辛型香精、排骨味香精、香辣膏香精、酱味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、香叶油、柠檬酸、柠檬酸钠、D-抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经卤制、包装、杀菌、加工而成的即食肉丸制品。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。

河南新东方食品股份有限公司

QB