



413097S-2022

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0002S-2022

油炸肉制品

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩，闫鸿飞，李思，苗育峰，叶新悦。

H N

Q B

油炸肉制品

1 范围

标准规定了油炸肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、牛排、羊排中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种）、生活饮用水、小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、大米粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、鸡精调味料、辣椒酱、复合调味料（新奥尔良调味料）（外购）、（外购）复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、辣椒（整的或粉状）、香辛料或其粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香）、陈皮、白芷、葱、姜、芝麻中的一种或几种为辅料，经修整、分切、卤制或煮制或腌制、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用调和油中的一种）、冷却、包装加工而成的非即食油炸肉制品。

油炸肉制品按配料不同分为：小酥肉、辣子鸡块。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、牛排、羊排）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 糯米粉和大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 NY/T 754 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 外购复合调味料（新奥尔良调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 香辛料或其粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 葱、姜，其新鲜度、成熟度应符合生产加工要求，应洁净、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
铅*（以Pb计），（mg/kg）	≤ 0.2	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/100 g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
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 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注： ^a 样品采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、牛排、羊排中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种）、生活饮用水、小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、大米粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、鸡精调味料、辣椒酱、复合调味料（新奥尔良调味料）（外购）、（外购）复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、辣椒（整的或粉状）、香辛料或其粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香）、陈皮、白芷、葱、姜、芝麻中的一种或几种为辅料，经修整、分切、卤制或煮制或腌制、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用调和油中的一种）、冷却、包装加工而成的非即食油炸肉制品。

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。

宜阳大张食品有限公司

QB