413383S-2022

河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0013S-2022

油炸肉制品

2022-12-19 发布　　2022-12-19 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前　　言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准起草人：刘士东、赵青春、李庆伟、王燕、潘维利。

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（牛肉、鸡肉中的一种或两种）为原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、大豆油、香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻中的一种或几种）、蔬菜及其制品（青豆、玉米、萝卜、芹菜、胡萝卜、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用菌及其制品（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、味精、食品添加剂【卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精、麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、胭脂虫红、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸中的一种或几种】，经修整、绞肉、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、搅拌、定型、油炸（大豆油）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装加工制成熟肉制品类的油炸肉制品。

根据添加原辅料不同，产品分为：油炸牛肉制品、油炸鸡肉制品、油炸牛肉鸡肉混合制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.8 香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 鸡肉应符合 GB 2707、GB 16869 的规定。

2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 蔬菜及其制品应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.16 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.26 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

2.1.27 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.29 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 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	具有产品应有的性状	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有产品应有的色泽	
气　味	具有产品应有的气味，无异味	
滋　味	具有产品应有的滋味，咸淡适中，鲜香可口	
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（以干燥脱水计），%	≤	70	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	3.5	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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量[a]（以$NaNO_2$计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/k	≤	0.5	GB 5009.121
总磷酸盐（以PO_4^{3-}计）[a]，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、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 规定最大使用量的比例之和不用超过 1； 3、a 仅限于使用该添加剂的产品。			

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
致泄大肠埃希氏菌[b],/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限于使用牛肉的产品检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

HTNQB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉中的一种或两种）为原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、大豆油、香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻中的一种或几种）、蔬菜及其制品（青豆、玉米、萝卜、芹菜、胡萝卜、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用菌及其制品（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、味精、食品添加剂【卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精、麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、胭脂虫红、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸中的一种或几种】，经修整、绞肉、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、搅拌、定型、油炸（大豆油）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装加工制成熟肉制品类的油炸肉制品。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》有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

HN QB