



410291S-2022



濮阳市宏玉食品有限公司企业标准

Q/PHS 0003S-2022

水汆肉丸子

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

濮阳市宏玉食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市宏玉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐玉强。

H N

Q B

水汆肉丸子

1 范围

本标准规定了水汆肉丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鲜冻鸡肉、鲜冻羊肉、鲜冻牛肉中的一种或两种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、红薯淀粉、玉米淀粉、鸡蛋、食用盐、鸡精、味精、老抽、葱、姜、蒜、生抽、胡椒粉、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、添加或不添加香菇、芹菜、莲藕（经清洗、切丁），经调配搅拌、成型、沸水煮制，待冷却后、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的水汆肉丸子。

按照原料的不同，分为水汆纯鸡肉丸子、水汆纯猪肉丸子、水汆纯羊肉丸子、水汆纯牛肉丸子、水汆复合鸡肉丸子、水汆复合猪肉丸子、水汆复合羊肉丸子、水汆复合牛肉丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。

2.1.2 猪皮应符合 GB/T 9959.4 的规定。

2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 老抽、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.17 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.20 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.22 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.23 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.24 胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.27 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.28 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.29 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.30 鲜冻羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.31 鲜冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 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	圆球状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味, 无异味	
滋 味	具有猪肉、鸡肉应有的滋味, 滋味醇厚、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味

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
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 3.0	GB 5009.26
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	\leq 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256

注: 1、*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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	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 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

注 2: 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。

注 3: b 仅限添加牛肉的产品检验。

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

出厂检验项目包括: 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

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鲜冻鸡肉、鲜冻羊肉、鲜冻牛肉中的一种或两种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、红薯淀粉、玉米淀粉、鸡蛋、食用盐、鸡精、味精、老抽、葱、姜、蒜、生抽、胡椒粉、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、添加或不添加香菇、芹菜、莲藕（经清洗、切丁），经调配搅拌、成型、沸水煮制，待冷却后、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的水汆肉丸子。

本产品在 GB 2760 中的类别为 08.03 熟肉制品。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市宏玉食品有限公司

QB