



410291S-2022



濮阳市宏玉食品有限公司企业标准

Q/PHS 0003S-2022

---

# 水氽肉丸子

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

# 水氽肉丸子

## 1 范围

本标准规定了水氽肉丸子的分类、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、装箱加工而成的水氽肉丸子。

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

## 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	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
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	

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, $\mu\text{g/kg}$	$\leq 3.0$	GB 5009.26
*铅 (以 Pb 计), $\text{mg/kg}$	$\leq 0.4$	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), $\text{mg/kg}$	$\leq 0.5$	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), $\text{mg/kg}$	$\leq 0.1$	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), $\text{mg/kg}$	$\leq 1.0$	GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计), $\text{g/kg}$	$\leq 0.075$	GB 5009.28
磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g/kg}$	$\leq 5.0$	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 <sup>b</sup> ，/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、装箱加工而成的水氽肉丸子。

本产品 in 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