



410538S-2022



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0004S-2022

熟制肉丸子（熟肉制品）

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、巫宗杰、秦守锵、张丽萍、许江恩、李新伟、梁大燕、张凤婷。

H N

Q B

熟制肉丸子（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了熟制肉丸子（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以[鲜、冻、熟畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉）（经解冻或不解冻、修整、清洗、加工绞碎）]中的一种为主要原料，加入萝卜、胡萝卜、韭菜、芹菜（萝卜、胡萝卜、韭菜、芹菜经挑选、清洗、分切）、红薯、山药（红薯、山药经清洗、蒸煮、去皮、捣碎成泥）、鸡蛋、膨化豆制品、鸡肠、虾、豆腐、小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或全部）、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、香辛料[辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、小茴香（经粉碎）]、葱、姜、食用盐、白砂糖、料酒、鸡精、味精、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、羊肉味复合调味料中的多种，添加或不添加食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、羊肉香精、鱼肉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种，经搅拌、成型、油炸（大豆油或菜籽油或棕榈油）或水煮、冷却、包装、灭菌或不灭菌、外包装而成的即食或非即食熟制肉丸子（熟肉制品）。

根据添加原辅料不同分为：鸡肉丸子、牛肉丸子、猪肉丸子、羊肉丸子、萝卜鸡肉丸子、萝卜牛肉丸子、萝卜猪肉丸子、萝卜羊肉丸子、韭菜鸡肉丸子、韭菜牛肉丸子、韭菜猪肉丸子、韭菜羊肉丸子、芹菜鸡肉丸子、芹菜牛肉丸子、芹菜猪肉丸子、芹菜羊肉丸子、红薯鸡肉丸子、红薯牛肉丸子、红薯猪肉丸子、红薯羊肉丸子、山药鸡肉丸子、山药牛肉丸子、山药猪肉丸子、山药羊肉丸子、红薯山药鸡肉丸子、红薯山药牛肉丸子、红薯山药猪肉丸子、红薯山药羊肉丸子。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 鸡肉应符合NY/T 631的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合GB/T 9959.1和GB 2707的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.4 羊肉应符合GB/T 9961和GB 2707的规定。
- 2.1.5 熟肉制品应符合GB 2726的规定。
- 2.1.6 虾应符合GB 2733的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.8 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.9 韭菜应符合NY/T 579的规定。
- 2.1.10 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.11 蔬菜应符合NY/T 743的规定。
- 2.1.12 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.13 萝卜应符合NY/T 1267的规定。

- 2.1.14 红薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.24 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.33 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、羊肉香精、鱼肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 鸡肠应符合 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 | 取适量样品，置于洁净干燥的白 |

| | | |
|------|-----------------------------|--|
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | 色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 气、滋味 | 具有畜禽肉或蔬菜应有的滋味，滋味醇厚、油而不膩，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 |
|--------------------------|------------------|-------------|
| 蛋白质, g/100g | ≥ 6.0 | GB 5009.5 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 3.0 (仅限油炸产品) | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 (仅限油炸产品) | GB 5009.227 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | 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 (以 As 计), μg/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |
| 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 (仅限添加虾的产品) | GB 5009.17 |

注: *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, /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 |
| 致泻大肠埃希氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.6 |

1. a 样品的采样及处理按 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、酸价（仅限油炸产品）、过氧化值（仅限油炸产品）、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、熟畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉）（经解冻或不解冻、修整、清洗、加工绞碎）]中的一种为主要原料，加入萝卜、胡萝卜、韭菜、芹菜（萝卜、胡萝卜、韭菜、芹菜经挑选、清洗、分切）、红薯、山药（红薯、山药经清洗、蒸煮、去皮、捣碎成泥）、鸡蛋、膨化豆制品、鸡肠、虾、豆腐、小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或全部）、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、香辛料[辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、小茴香（经粉碎）]、葱、姜、食用盐、白砂糖、料酒、鸡精、味精、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、羊肉味复合调味料中的多种，添加或不添加食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、羊肉香精、鱼肉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种，经搅拌、成型、油炸（大豆油或菜籽油或棕榈油）或水煮、冷却、包装、灭菌或不灭菌、外包装而成的即食或非即食熟制肉丸子（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》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。

河南省臧营桥食品有限公司