



410554S-2022



开封市深滨食品有限公司企业标准

Q/KSS 0003S-2022

# 肉丸子

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

开封市深滨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市深滨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段武争。

本标准自发布实施日起替代Q/KSS 0003S-2021。

H N

Q B

# 肉丸子

## 1 范围

本标准规定了肉丸子的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、绞碎，加入生活饮用水、鸡蛋清、食用盐、大豆分离蛋白、山药、香辛料（洋葱、大葱、蒜、高良姜、豆蔻、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、姜中的几种）、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素），经斩拌、成型、水煮、冷却、真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、冷却、包装加工而成的肉丸子。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 香辛料（洋葱、大葱、蒜、高良姜、豆蔻、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 山药应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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  |
|-----|-------------------------|--|
| 容 器 | 密封完好，无泄漏，无涨袋            | 从样品抽取 500g，检查容器，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 |
| 性 状 | 圆球状                     |  |
| 色 泽 | 棕红色                     |  |
| 气 味 | 具有该产品应有的香味，无异味          |  |
| 滋 味 | 具有鸡肉应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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 |             |
|----------------------|-----|------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤   | 1.0  | GB 5009.44  |
| 蛋白质，g/100g           | ≥   | 6.0  | GB 5009.5   |
| 脂肪，g/100g            | ≤   | 7.0  | GB 5009.6   |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g    | ≤   | 0.25 | 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 |

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

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 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 和 GB 8950 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、绞碎，加入生活饮用水、鸡蛋清、食用盐、大豆分离蛋白、山药、香辛料（洋葱、大葱、蒜、高良姜、豆蔻、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、姜中的几种）、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素），经斩拌、成型、水煮、冷却、真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、冷却、包装加工而成的肉丸子。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。

开封市深滨食品有限公司

Q B