



410415S-2022



郑州弘禄食品有限公司企业标准

Q/ZHL 0002S-2022

肉丸子

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

郑州弘禄食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺琳琳。

H N

Q B

肉丸子

1 范围

本标准规定了肉丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、驴肉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）鱼肉或其泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲮鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳕鱼中的一种或几种），畜禽肉、鱼肉经解冻或不解冻、修整、分割、绞碎，加入生活饮用水、食用盐、食用植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、大豆分离蛋白、香辛料或其粉（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、姜中的一种或几种）、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、冷却、包装加工而成的肉丸子。

产品根据原辅料不同分为：猪肉丸子、牛肉丸子、羊肉丸子、鸡肉丸子、鸭肉丸子、驴肉丸子、鱼肉风味肉丸子。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）猪肉、驴肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 鲜（冻）鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 鲜（冻）鱼肉（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲮鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳕鱼）及其泥应符合 GB 2733 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 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）及其粉应符合 GB/T 15691 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 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	取适量样品，检查容器，将样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
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	具有各品种应有的滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	1.0~2.5	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 13.0	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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a甲基汞仅适用于添加鲜（冻）鱼肉或其泥的肉丸子。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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、过氧化值、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、驴肉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）鱼肉或其泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳕鱼中的一种或几种），畜禽肉、鱼肉经解冻或不解冻、修整、分割、绞碎，加入生活饮用水、食用盐、食用植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、大豆分离蛋白、香辛料或其粉（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、姜中的一种或几种）、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、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州弘禄食品有限公司