



411186S-2022



河南奥斯兰食品有限公司企业标准

Q/HAS 0002S-2022

肉丸(饼、块、棒)

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

河南奥斯兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南奥斯兰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁顶。

H N

Q B

肉丸(饼、块、棒)

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块、棒)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加鲜(冻)虾仁、鲜(冻)章鱼泥、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鳊鱼泥、鲈鱼泥、鲤鱼泥、鳕鱼泥中的一种或几种)、新鲜蔬菜(芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种)、食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种)、坚果与籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种)、水果干制品(蔓越莓、蓝莓、葡萄干中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、豆皮、豆干、豆腐中的一种或几种)、谷物(燕麦、黑米、薏米、藜麦中的一种或几种),经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油中的一种或几种)、花生酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、麦芽糖、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、山药粉、香辛料(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精)中的一种或几种后,再经配料、搅拌、成型【油炸(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、牛油、猪油、鸡油中的一种或几种)或汽蒸】、熟制(酱制或卤制)、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸(饼、块、棒)。

根据原辅料不同可分为不同品种:猪肉丸(饼、块、棒)、牛肉丸(饼、块、棒)、羊肉丸(饼、块、棒)、鸡肉丸(饼、块、棒)、鸭肉丸(饼、块、棒)、混合肉丸(饼、块、棒)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)虾仁、鲜(冻)章鱼泥、鲜(冻)鱼肉泥应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 新鲜蔬菜应无污染、无腐烂、无霉变,应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.5 平菇应符合 GB/T 23189 的规定。
- 2.1.6 金针菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 核桃应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.11 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。
- 2.1.12 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.13 蔓越莓干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.15 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 谷物应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 草莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 海鲜酱、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 鸡蛋清、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.38 奇亚籽应符合《国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.39 桂花酱应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.42 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.46 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.47 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、滋味，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
水分, %	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

多氯联苯 ^a , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a、仅限添加水产品的检测。</p> <p>b、仅限添加该食品添加剂的产品的检测。</p> <p>多氯联苯以PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和PCB 180总和计</p> <p>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。</p>			

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
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, CFU/g (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB 4789.6
<p>注1: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;</p> <p>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为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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; 新资源食品的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜（冻）虾仁、鲜（冻）章鱼泥、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鳊鱼泥、鲈鱼泥、鲤鱼泥、鳕鱼泥中的一种或几种）、新鲜蔬菜（芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、坚果与籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、水果干制品（蔓越莓、蓝莓、葡萄干中的一种或几种）、豆制品及豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、豆皮、豆干、豆腐中的一种或几种）、谷物（燕麦、黑米、薏米、藜麦中的一种或几种），经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、麦芽糖、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、山药粉、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种）、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精）中的一种或几种后，再经配料、搅拌、成型【油炸（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）或汽蒸】、熟制（酱制或卤制）、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（饼、块、棒）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，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。