



411532S-2022



新乡市明发食品有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2022

熟制狮子头、肉丸制品

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

新乡市明发食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市明发食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市明发食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、王伟、董希苞。

H N

Q B

熟制狮子头、肉丸制品

1 范围

本标准规定了熟制狮子头、肉丸制品的分类、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，加入大豆分离蛋白、蔬菜〔萝卜、胡萝卜、韭菜、芹菜（经拣选、清洗、切碎）〕、〔红薯、山药（清洗、蒸煮、去皮、捣碎成泥）〕、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉）、小麦粉、生活饮用水、葱、姜、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、排骨味复合调味料、食用盐、白砂糖、料酒、鸡精调味料、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、月桂叶中的一种或几种）、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、羊肉香精中的一种或几种）中的一种或多种，辅以 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、高粱红中的一种或多种，经搅拌、成型、油炸（大豆油或菜籽油或棕榈油）或卤制、冷却、包装、灭菌或不灭菌、外包装而成的即食熟制狮子头、肉丸制品。

或以狮子头、肉丸（生制品）〔速冻调制食品（肉糜类制品）经解冻〕为主要原料，加入香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、月桂叶中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、料酒、鸡精调味料、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、排骨味复合调味料、大豆油、菜籽油、棕榈油中的多种，辅以脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、D-抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红中的一种或多种，经油炸（大豆油或菜籽油或棕榈油）或卤制、冷却、包装、灭菌、外包装而成的即食熟制狮子头、肉丸制品。

根据添加原料不同分为：鸡肉狮子头、肉丸制品，牛肉狮子头、肉丸制品，猪肉狮子头、肉丸制品，羊肉狮子头、肉丸制品，熟制狮子头、肉丸制品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 鸡肉应符合GB 16869和GB 2707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 狮子头、肉丸（生制品）应符合SB/T 10379的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.7 蔬菜应符合NY/T 743的规定。
- 2.1.8 萝卜应符合NY/T 1267的规定。
- 2.1.9 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

- 2.1.10 韭菜应符合NY/T 579的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.12 红薯应符合GB 2715的规定。
- 2.1.13 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.14 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.17 大豆分离蛋白应符合SB/T 10453和GB2712的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.24 葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.25 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.26 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.27 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.28 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.29 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.30 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.31 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.32 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.33 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.34 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.35 胡椒应符合NY/T 455的规定。
- 2.1.36 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.38 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、排骨味复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.41 鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、羊肉香精应符合GB 30616的规定。

- 2.1.42 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 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
性 状	圆球状	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味，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
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 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	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, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于油炸产品; b仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 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 ^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 和 GB 19303 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(油炸产品)、过氧化值(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，加入大豆分离蛋白、蔬菜〔萝卜、胡萝卜、韭菜、芹菜（经拣选、清洗、切碎）〕、〔红薯、山药（清洗、蒸煮、去皮、捣碎成泥）〕、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉）、小麦粉、生活饮用水、葱、姜、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、排骨味复合调味料、食用盐、白砂糖、料酒、鸡精调味料、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、月桂叶中的一种或几种）、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、羊肉香精中的一种或几种）中的一种或多种，辅以 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、高粱红中的一种或多种，经搅拌、成型、油炸（大豆油或菜籽油或棕榈油）或卤制、冷却、包装、灭菌或不灭菌、外包装而成的即食熟制狮子头、肉丸制品。

或以狮子头、肉丸（生制品）〔速冻调制食品（肉糜类制品）经解冻〕为主要原料，加入香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、月桂叶中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、料酒、鸡精调味料、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、排骨味复合调味料、大豆油、菜籽油、棕榈油中的多种，辅以脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、D-抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红中的一种或多种，经油炸（大豆油或菜籽油或棕榈油）或卤制、冷却、包装、灭菌、外包装而成的即食熟制狮子头、肉丸制品。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。