



411818S-2022



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0002S-2022

---

# 方便肉制品

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

---

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李传周、贾培培、马向东、魏然、韩哲慧、王梦菡、范文新、姜璐、杨青、李翠娟、程敏、马振华、郭瑞军、王连洲、张峰、叶童、蔡宇洁、杨蓓蓓、王赤敏、杜丽娜。

本标准自发布之日起代替Q/QYR 0002S-2020(备案号：416112S-2020)。

H N

Q B

# 方便肉制品

## 1 范围

本标准规定了方便肉制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以肉制品包为主要原料，搭配或不搭配腌渍蔬菜包、腌渍食用菌包、调味酱包、外购干/湿粉丝（粉条）、蛋制品包、豆制品包；经过组合包装而成的方便肉制品。

肉制品包（酱卤肉制品）：以红烧肉丸子、水氽肉丸（猪肉、鸡肉、玉米淀粉、葱、姜、鸡蛋、花椒、小茴香、食用盐、味精、鸡精、水，经混合、配料、成型、焯水制成）、鸭块、兔块、鸡块、猪排骨、猪肉、牛肚、羊杂、羊肉、牛杂、牛肉中的几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、加入食用盐、味精、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、蚝油、郫县豆瓣酱、小茴香、丁香、桂皮、草果、月桂叶、葱、姜、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、水中的几种为卤料进行卤制、冷却、加少许卤水（八角、月桂叶、桂皮、草果、丁香、陈皮、砂仁、白芷、山奈、小茴香、麻椒、辣椒、食用盐、味精、姜、酿造酱油进行熬制、冷却），真空包装、杀菌而成。

外购干/湿粉丝（粉条）配料：红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、食用盐、水。

腌渍蔬菜包：以土豆、莲藕、竹笋中的一种或几种为主要原料，经清洗、分切，加入海带、食用盐、D-异抗坏血酸钠、食醋、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素进行腌渍、调味后真空包装、杀菌而成。

腌渍食用菌包：以杏鲍菇、黑木耳、平菇、金针菇、双孢蘑菇柄、白玉菇、香菇、草菇、羊肚菌中的一种或几种为原料，经清洗、分切，加入食用盐、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素进行腌渍、调味后真空包装、杀菌而成。

蛋制品包：以鸡蛋为主要原料，经清洗、去壳搅拌，用少许大豆油油煎，加入生活饮用水、食用盐、味精、八角、花椒、小茴香、甜面酱、葱、姜进行炖制，真空包装、杀菌而成。

豆制品包：以豆腐为主要原料，切块，使用大豆油油炸，加入生活饮用水、食用盐、味精、八角、花椒、小茴香、甜面酱、葱、姜进行炖制，真空包装、杀菌而成。

调味酱包：以牛油、大豆油、郫县豆瓣酱、八角、月桂叶、桂皮、草果、丁香、陈皮、砂仁、白芷、山奈、小茴香、麻椒、辣椒、食用盐、味精、姜、蒜、酿造酱油为原料，经粉碎、配料、熬制、冷却、包装、杀菌而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干/湿粉丝（粉条）应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.4 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.5 竹笋应为新鲜良好、质嫩、笋体完整的可食用竹笋，无腐败、霉烂变质和病虫害，并且符合 GB 2762、

GB 2763 的规定。

2.1.6 杏鲍菇、金针菇、双孢蘑菇柄、白玉菇、香菇、草菇、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.9 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.19 香叶、草果、陈皮、砂仁、白芷、山奈、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.25 豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.26 牛肚、牛杂、羊肉、羊杂应符合 GB 2707 的规定。

2.1.27 水氽肉丸中的猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.28 水氽肉丸中的鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.29 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.30 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.31 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.32 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.33 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.34 鸭块、鸡块应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.35 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.37 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.38 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.40 红烧肉丸子应符合 Q/QYR 0007S 的规定，见附录 A。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 兔块应符合 GB/T 17239 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.43 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.44 猪肉、猪排骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.45 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.46 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 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
	肉制品包	腌渍蔬菜包	腌渍食用菌包	干/湿粉丝(粉条)	调味酱包	蛋制品包	豆制品包	
性状	条状或块状	长条状或块状	条状或块状	条状	半固态	固态	固态	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下观察色泽、性状，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽							
气味	具有该产品应有的气味，无异味							
滋味	具有该产品应有的滋味，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
	肉制品包	腌渍食用菌包	调味酱包	腌渍蔬菜包	干/湿粉丝(粉条)	蛋制品包	豆制品包	
水分, %	—	—	—	—	75.0 (湿)	—	—	GB 5009.3
	≤	—	—	—	14.0 (干)	—	—	

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	5	6	—	6	—	—	—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	—	5	—	—	3.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	—	0.25	—	—	0.25	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	—	—	—	—	5	—	—	GB 5009.22
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	0.5	—	—	—	0.05	—	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	—	0.1	—	—	—	—	—	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1	—	—	—	—	—	—	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3	—	—	—	—	—	—	GB 5009.26
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	—	0.2	—	0.25	—	—	—	GB 5009.278
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	—	0.3	—	0.5	—	—	—	GB 5009.121
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	—	—	—	0.1	—	—	—	GB 5009.34
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	—	—	—	20	—	—	—	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	0.5	—	0.5	—	—	—	GB 5009.28
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12	

注:1、\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、总砷、铅适用于肉制品包、干/湿粉丝(粉条)、腌渍蔬菜包、腌渍食用菌包、调味酱包、蛋制品包、豆制品包的混合检验。

3、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 中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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: b 适用于含有牛肉制品的产品。

注 3: 微生物指标为肉制品、腌渍蔬菜包、腌渍食用菌包、调味酱包、干/湿粉丝（粉条）、蛋制品包、豆制品包混合后检验。

## 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 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 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

Q/QYR 0002S-2022



411508S-2021



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0007S-2021

---

# 肉丸子

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

---

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李传周、贾培培、马向东、魏然、韩哲慧、王梦菡、范文新、姜璐、杨青、李翠娟、程敏、马振华、郭瑞军、王连洲、张峰、叶童、蔡宇洁、杨蓓蓓、王赤敏、杜丽娜。

本标准自发布实施之日起代替Q/QYR 0007S-2020。

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、冻猪肉、鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、红薯淀粉、玉米淀粉、鸡蛋、食用盐、味精、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、面包糠、调配搅拌，成型，油炸（大豆色拉油），装碗【加入生活饮用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、食用盐、料酒、老抽】，上笼蒸制，待冷后、真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的肉丸子。

根据添加原料的不同，分为扣碗四喜丸子、红烧丸子。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻猪肉、猪皮应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.2 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 规定。
- 2.1.14 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.21 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 面包糠应符合 Q/HKS 0001S 的规定（见附录 A）。

## 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	从样品抽取 500g，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
色 泽	棕红色	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有猪肉、鸡肉应有的滋味，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
固形物, g/100g	≥ 70.0	GB/T 10786
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
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、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

附录 A



河南糠博士食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2020

---

# 面包糠

2020-06-21 发布

2020-06-21 实施

---

河南糠博士食品有限公司 发布

## 面包糠

### 1 范围

本标准规定了面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用酵母、生活饮用水，添加玉米粉、白砂糖、食用盐、大豆蛋白粉、玉米淀粉、木薯淀粉、维生素 C、起酥油（精炼植物油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、大豆油、棕榈油、复配食品添加剂（硫酸钙、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、玉米淀粉、大豆粉）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、焦糖色中的一种或几种）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、硫酸钙）、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、磷酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠中的几种，经配料、和面、分切、醒发、熟制、冷却、粉碎、烘干、混合或不混合、包装而成的非即食面包糠（裹粉）。

根据所用原料不同，产品分类为：原色面包糠、黄色面包糠、红色面包糠、绿色面包糠、紫色面包糠、褐色面包糠、彩色面包糠、果蔬面包糠。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 复配食品添加剂、泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	粉末状或片状或颗粒状	取50g样品，置于白色瓷盘中，
色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光线下，用肉眼观察其色
气味与滋味	具有产品应有的香气与滋味，无异味	泽、性状及杂质，嗅其气味，然
杂 质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味

## 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, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
总磷酸盐(以磷酸根 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22

- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 复配食品添加剂、泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	粉末状或片状或颗粒状	取50g样品，置于白色瓷盘中，
色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光线下，用肉眼观察其色
气味与滋味	具有产品应有的香气与滋味，无异味	泽、性状及杂质，嗅其气味，然
杂 质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

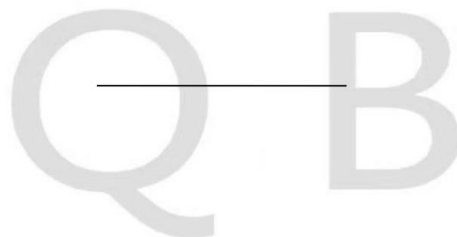
项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
总磷酸盐（以磷酸根 $\text{PO}_4^{3-}$ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用酵母、生活饮用水，添加玉米粉、白砂糖、食用盐、大豆蛋白粉、玉米淀粉、木薯淀粉、维生素 C、起酥油（精炼植物油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、大豆油、棕榈油、复配食品添加剂（硫酸钙、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、玉米淀粉、大豆粉）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、焦糖色中的一种或几种）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、磷酸钙）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、磷酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠中的几种，经配料、和面、分切、醒发、熟制、冷却、粉碎、烘干、混合或不混合、包装而成的非即食面包糠（裹粉）。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，制定本企业标准，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。

河南糠博士食品有限公司



## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、红薯淀粉、玉米淀粉、鸡蛋、食用盐、味精、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、面包糠、调配搅拌，成型，油炸（大豆色拉油），装碗【加入生活饮用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、食用盐、料酒、老抽】，上笼蒸制，待冷后、真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的肉丸子。

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。

本产品在 GB 2760 中的类别为肉及肉制品中的肉罐头类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县玉昌肉制品有限公司

QB

## 编制说明

本标准适用于以肉制品包为主要原料，搭配或不搭配腌渍蔬菜包、腌渍食用菌包、调味酱包、外购干/湿粉丝（粉条）、蛋制品包、豆制品包；经过组合包装而成的方便肉制品。

肉制品包（酱卤肉制品）：以红烧肉丸子、水氽肉丸（猪肉、鸡肉、玉米淀粉、葱、姜、鸡蛋、花椒、小茴香、食用盐、味精、鸡精、水，经混合、配料、成型、焯水制成）、鸭块、兔块、鸡块、猪排骨、猪肉、牛肚、羊杂、羊肉、牛杂、牛肉中的几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、加入食用盐、味精、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、蚝油、郫县豆瓣酱、小茴香、丁香、桂皮、草果、月桂叶、葱、姜、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、水中的几种为卤料进行卤制、冷却、加少许卤水（八角、月桂叶、桂皮、草果、丁香、陈皮、砂仁、白芷、山奈、小茴香、麻椒、辣椒、食用盐、味精、姜、酿造酱油进行熬制、冷却），真空包装、杀菌而成。

外购干/湿粉丝（粉条）配料：红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、食用盐、水。

腌渍蔬菜包：以土豆、莲藕、竹笋中的一种或几种为主要原料，经清洗、分切，加入海带、食用盐、D-异抗坏血酸钠、食醋、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素进行腌渍、调味后真空包装、杀菌而成。

腌渍食用菌包：以杏鲍菇、黑木耳、平菇、金针菇、双孢蘑菇柄、白玉菇、香菇、草菇、羊肚菌中的一种或几种为原料，经清洗、分切，加入食用盐、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素进行腌渍、调味后真空包装、杀菌而成。

蛋制品包：以鸡蛋为主要原料，经清洗、去壳搅拌，用少许大豆油煎，加入生活饮用水、食用盐、味精、八角、花椒、小茴香、甜面酱、葱、姜进行炖制，真空包装、杀菌而成。

豆制品包：以豆腐为主要原料，切块，使用大豆油油炸，加入生活饮用水、食用盐、味精、八角、花椒、小茴香、甜面酱、葱、姜进行炖制，真空包装、杀菌而成。

调味酱包：以牛油、大豆油、郫县豆瓣酱、八角、月桂叶、桂皮、草果、丁香、陈皮、砂仁、白芷、山奈、小茴香、麻椒、辣椒、食用盐、味精、姜、蒜、酿造酱油为原料，经粉碎、配料、熬制、冷却、包装、杀菌而成。

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。