



413342S-2023



平顶山市买三民食品有限公司企业标准

Q/PMS 0001S-2023

油炸肉制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

平顶山市买三民食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市买三民食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：买三民。

H N

Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡、牛、羊中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香、孜然、芫荽、香茅、甘草、山奈、多香果中的几种】、姜、葱、蒜、白砂糖、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉中的几种，添加或不添加山梨酸钾，经预处理、分切、腌制或不腌制、挂浆【以马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉中的几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加鸡蛋液（鸡蛋经打蛋）、食用盐、香辛料中的一种或几种，配制浆液】、炸制【食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）】、冷却、包装、加工而成的油炸肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分为油炸鸡肉制品、油炸牛肉制品、油炸羊肉制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 姜、葱、蒜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合 GB 2749 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
-----	-----	---------

色泽	具有产品应有的色泽	取样品置于白瓷盘内，在自然光照下，由正常视力观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，尝其滋味然后以温开水漱口，品其滋味
组织状态	具有产品应有的组织形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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），%	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

注1：a仅适用于添加山梨酸钾的产品检验；
注2：*铅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
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
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行；
b仅适用于牛肉制品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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、菌落总数、大肠菌群。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、牛、羊中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香、孜然、芫荽、香茅、甘草、山奈、多香果中的几种】、姜、葱、蒜、白砂糖、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉中的几种，添加或不添加山梨酸钾，经预处理、分切、腌制或不腌制、挂浆【以马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉中的几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加鸡蛋液（鸡蛋经打蛋）、食用盐、香辛料中的一种或几种，配制成浆液】、炸制【食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）】、冷却、包装、加工而成的油炸肉制品。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》的有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，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。

平顶山市买三民食品有限公司

QB