



413070 S-2023



河南省适何你食品有限公司企业标准

Q/HSN 0001S-2023

肉丸（条、块）

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南省适何你食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省适何你食品有限公司提出。

本标准由济源市市场监管综合行政执法支队和河南省适何你食品有限公司起草。

本标准主要起草人：耿晓丽、吴帅平。

H N
Q B

肉丸(饼、块)

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块)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(牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉、猪肉、鹅肉中的一种或几种)(经清洗、绞碎或切条)为主要原料,添加或不添加鱼肉、可食用虾仁或虾肉、干贝、蟹肉、新鲜蔬菜或腌渍品或干制品(红萝卜、白萝卜、红薯、芹菜、茴香苗、菠菜、欧芹、青菜、青梗菜、香菜、茼蒿、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、莲藕、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、荸荠中的一种或几种)(经预处理)、食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇、平菇、松茸中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、杏仁、板栗、葵花籽仁中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或几种,添加食用淀粉(红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、高粱淀粉中一种或几种)、小麦粉、鸡蛋(经预处理、打液)、粉条、食用盐、馒头碎、葱、白砂糖、香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、五香粉、十三香粉中的一种或多种)、姜(清洗、粉碎)、谷氨酸钠(味精)、碳酸氢钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用香精(鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精、海鲜香精中的一种或多种)、5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、琥珀酸二钠、芝麻油、酱油、调味料酒、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、辣椒红中的几种,经加水调配、混合、成型、油炸(牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油、棉籽油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或多种)、冷却、包装加工而成的油炸肉丸(条、块)。

根据原料不同可分为不同产品:牛肉丸(条、块)、鸡肉丸(条、块)、羊肉丸(条、块)、鸭肉丸(条、块)、猪肉丸(条、块)、鹅肉丸(条、块)、混合肉丸(条、块)、风味肉丸(条、块)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 鱼肉、虾肉、虾仁、干贝、蟹肉应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 馒头碎应符合 GB/T 21118 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 芝麻油、棉籽油、大豆油、食用植物调和油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 新鲜蔬菜、蔬菜干制品应符合清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 豆干、豆腐、豆腐皮、大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 蔬菜腌渍品应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 粉条应符合 GB 2713 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	丸形或条形或块形	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 10.0	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	≤ 0.28	GB 5009.12
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

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
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加鱼肉、虾肉、干贝、蟹肉的产品检测； b 仅限添加该食品添加剂的产品检测；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
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉制品的检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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 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、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（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉、猪肉、鹅肉中的一种或几种）（经清洗、绞碎或切条）为主要原料，添加或不添加鱼肉、可食用虾仁或虾肉、干贝、蟹肉、新鲜蔬菜或腌渍品或干制品（红萝卜、白萝卜、红薯、芹菜、茴香苗、菠菜、欧芹、青菜、青梗菜、香菜、茼蒿、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、莲藕、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、荸荠中的一种或几种）（经预处理）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、平菇、松茸中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、杏仁、板栗、葵花籽仁中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、高粱淀粉中一种或几种）、小麦粉、鸡蛋（经预处理、打液）、粉条、食用盐、馒头碎、葱、白砂糖、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、五香粉、十三香粉中的一种或多种）、姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精、海鲜香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、琥珀酸二钠、芝麻油、酱油、调味料酒、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、辣椒红中的几种，经加水调配、混合、成型、油炸（牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油、棉籽油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或多种）、冷却、包装加工而成的油炸肉丸（条、块）。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为熟肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省适何你食品有限公司