



410082S-2023

河南味知行食品有限公司企业标准

Q/HWZ 0002S-2023

油炸肉制品

2023-01-13 发布

2023-01-13 实施

河南味知行食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南味知行食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨为成、刘涛。

HN

QB

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、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、肝、心、肠、肾、翅）、可食用畜副产品（头、蹄筋、排骨、肝、心、肚、肠、肺、脑、肾、尾、舌）】中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒、葱、蒜、姜、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、芝麻、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、蚝油、麦芽糖、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙基麦芽酚、亚硝酸钠中的几种，经预处理（解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、腌制调味或不腌制、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸、内包装、杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏或冷冻贮存加工而成的油炸肉制品。

根据原料和贮存方式不同将产品分为不同种类：油炸畜肉制品、油炸禽肉制品、油炸畜副产品、油炸禽副产品、冷冻油炸畜肉制品、冷冻油炸禽肉制品、冷冻油炸畜副产品、冷冻油炸禽副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香辛料、葱、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.19 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.37 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 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	软固态或冷冻固态，具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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）， g/100g		≤ 5.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）， g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）， mg/g		≤ 5.0	GB 5009.229
总砷 ^a （以As计）， mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计）， mg/kg	畜禽肉制品（内脏制品除外）	≤ 0.3	GB 5009.12
	畜禽内脏制品	≤ 0.5	
镉（以Cd计）， mg/kg	畜禽肉制品（内脏制品除外）	≤ 0.1	GB 5009.15
	畜禽肝脏制品	≤ 0.5	
	畜禽肾脏制品	≤ 1.0	
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 ^a （以山梨酸计）， g/kg		≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg		≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ， g/kg		≤ 3.0	GB 5009.277
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计）， g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^a ， mg/kg		≤ 30	GB 5009.33
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
注2：a指标仅适用于使用该添加剂的产品；b指标不适用于使用酿造食醋、冰乙酸的产品。			
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 第二法
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；注 2：b 指标仅适用于牛肉和牛副产品制品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 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；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、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、肝、心、肠、肾、翅）、可食用畜副产品（头、蹄筋、排骨、肝、心、肚、肠、肺、脑、肾、尾、舌）】中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒、葱、蒜、姜、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、芝麻、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、蚝油、麦芽糖、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙基麦芽酚、亚硝酸钠中的几种，经预处理（解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、腌制调味或不腌制、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸、内包装、杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏或冷冻贮存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》相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味知行食品有限公司

QB