410985S-2023

清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0007S-2023

肉丸子

2023-04-23 发布　　2023-04-23 实施

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

前　言

本标准中附录 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：胡彩丽、李传周。

本标准自发布实施之日起代替Q/QYR 0007S-2021（备案号：411508S-2021）。

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），加入生活饮用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、食用盐、料酒、老抽蒸制，待冷后、真空包装或不真空包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食肉丸子。

根据添加原料和工艺的不同，分为即食产品：扣碗四喜丸子、红烧丸子、清蒸丸子，非即食产品：扣碗四喜丸子、红烧丸子、清蒸丸子。

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 1886.335 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
[a]酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
[a]过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于经过油炸工艺的产品。

2.4微生物限量

经商业无菌生产的产品微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

未经商业无菌生产的产品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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
注 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

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、商业无菌（仅限经商业无菌生产的产品）、菌落总数（仅限未经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅限未经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

415287S-2020

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

前　言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南糠博士食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段守玺。

本标准自实施日起替代 Q/HKS 0001S-2017（备案号：412855S-2017，2017-11-30 发布及实施）。

H N
Q B

Q/HKS 0001S-2020

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、α-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、β-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、碳酸钙）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、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 β-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，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有产品应有的香气与滋味，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
水分，g/100g	≤	16.0	GB 5009.3
总磷酸盐（以磷酸根 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_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

[a]着色剂	柠檬黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	日落黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	姜黄素，g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
注1：a仅适用于添加该种着色剂的产品，且相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760所规定的最大使用量的比例之和不应超过1； 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 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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 第二法
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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和GB 8957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，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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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、α-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、β-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、碳酸钙）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、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）， 加入生活饮用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、食用盐、料酒、老抽蒸制，待冷后、真空包装或不真空包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食肉丸子。

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 GB 2726《食品安全国家标准　熟肉制品》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 08.03 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。

清丰县玉昌肉制品有限公司

HN
QB