



411377S-2023



河南豫树食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

油炸肉制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南豫树食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫树食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王兆明、王艳红。

H N

Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经修整、分切，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种）、生活饮用水、小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、大米粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、鸡精调味料、辣椒酱、复合调味料（新奥尔良调味料）（外购）、（外购）复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、香辛料或其粉（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香）、陈皮、白芷、葱、姜、芝麻、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、乙基麦芽酚中的一种或几种为辅料，腌制或不腌制、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用调和油中的一种）、冷却、包装、灭菌加工而成的油炸肉制品。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 糯米粉和大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 NY/T 754 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.20 外购复合调味料（新奥尔良调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 葱、姜，其新鲜度、成熟度应符合生产加工要求，应洁净、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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)，g/100g	≤ 8.0	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤	0.25	GB 5009.227
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
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a指标仅适用于使用该添加剂的产品; 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	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	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 指标仅适用于牛肉制品。					

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 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 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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经修整、分切，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种）、生活饮用水、小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、大米粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、料酒、鸡精调味料、辣椒酱、复合调味料（新奥尔良调味料）（外购）、（外购）复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、香辛料或其粉（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香）、陈皮、白芷、葱、姜、芝麻、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、乙基麦芽酚中的一种或几种为辅料，腌制或不腌制、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用调和油中的一种）、冷却、包装、灭菌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。

河南豫树食品有限公司

QB