



411622S-2023



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0014S-2023

# 肉丸（条、块）

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

H N

Q B

# 肉丸（条、块）

## 1 范围

本标准规定了肉丸（条、块）的分类、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）、豆制品及豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、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、香莱兰、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	取一袋样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽,无焦糊	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味,五香味、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	≤ 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	≤ 0.29	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
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于使用鱼肉、虾肉、干贝、蟹肉的产品)	GB 5009.17
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> (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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a、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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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, /25g (仅适用于牛肉为主料产品)	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

### 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。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）、豆制品及豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、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《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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。