



411520S-2023



河南余同乐实业有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

油炸肉制品

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

河南余同乐实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南余同乐实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王聪奇。

H N

Q B

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【禽肉（鸡肉、鸭肉）、畜肉（牛肉、羊肉、猪肉）、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，辅以大豆蛋白（经加水泡发、脱水、大豆油油炸）、生活饮用水、白砂糖、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）、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、蚝油、辣椒酱、料酒、白酒、熟芝麻、熟花生仁、香菇、辣椒、花椒、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、香辛料【八角、小茴香、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香中的一种或几种，经粉碎或香辛料粉】、陈皮、白芷、葱、姜、小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、大米粉、鸡蛋、谷氨酸钠、食用香精（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）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经预处理（原料经解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、卤煮、分切、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用调和油中的一种）、拌料、包装、杀菌等工艺加工而成的即食油炸肉制品。

产品按配料不同可分为：油炸畜肉制品、油炸禽肉制品、油炸畜副产品、油炸禽副产品、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 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 熟芝麻、熟花生仁应符合应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 辣椒、花椒、香辛料、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 陈皮、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 小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 糯米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 香菇应符合 GB 7096 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，具有该产品应有的组织形态	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 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败等异味	

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
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	除畜禽内脏制品之外的产品	≤	0.25
	畜禽内脏制品	≤	0.4
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）， mg/kg	畜禽肝脏制品	≤	0.5
	畜禽肾脏制品	≤	1.0
	除畜禽肝脏制品、畜禽肾脏制品之外的产品	≤	0.1
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
双乙酸钠 ^a ， g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
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
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
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
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	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 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; 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、酸价、过氧化值、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【禽肉（鸡肉、鸭肉）、畜肉（牛肉、羊肉、猪肉）、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，辅以大豆蛋白（经加水泡发、脱水、大豆油油炸）、生活饮用水、白砂糖、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）、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、蚝油、辣椒酱、料酒、白酒、熟芝麻、熟花生仁、香菇、辣椒、花椒、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、香辛料【八角、小茴香、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香中的一种或几种，经粉碎或香辛料粉】、陈皮、白芷、葱、姜、小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、大米粉、鸡蛋、谷氨酸钠、食用香精（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）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经预处理（原料经解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、卤煮、分切、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用调和油中的一种）、拌料、包装、杀菌等工艺加工而成的即食油炸肉制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南余同乐实业有限公司

QB