



412254 S-2023



南阳乾源食业有限公司企业标准

Q/NQS 0003S-2023

肉丸(饼、块、卷、干)

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

南阳乾源食业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳乾源食业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王荣清。

H N
Q B

肉丸(饼、块、卷、干)

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块、卷、干)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制或不绞制,添加或不添加鲜(冻)虾仁、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鳙鱼泥、鲤鱼泥、鳊鱼泥中的一种或几种)、新鲜蔬菜【芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、青豆、玉米粒、荸荠、葱花中的一种或几种】、食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种)、海带、豆皮、辣椒中的一种或几种,经预处理,添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、鸡油中的一种或几种)、花生酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、麦芽糖、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、山药粉、魔芋粉、香辛料及其粉(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉味香精、鸭肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经配料、腌制、搅拌、外裹豆皮(或不裹豆皮)、成型、蒸煮、卤制(或不卤制)、冷却、切片或不切片、内包装、高温灭菌、外包装加工而成的肉丸、肉饼、肉块、豆皮肉卷;或主要原料经解冻或不解冻、清洗、切片(或丁)、腌制、烘干(熟制)、包装加工而成的肉干。

根据加工工艺不同产品可分为:肉丸、肉饼、肉块、豆皮肉卷、肉干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)虾仁、鲜(冻)鱼肉泥应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 新鲜蔬菜应无污染、无腐烂、无霉变,应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 金针菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 海鲜酱、柱候酱、桂花酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋清、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.32 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.45 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.46 豆皮应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.47 辣椒应无污染、无腐烂、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.48 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.49 草莓酱应符合 GB/T 22474 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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（仅限肉干）	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加水产品的检测； b 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 ^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 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于牛肉制品的检验。					

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 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、水分（仅限肉干）、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、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制或不绞制，添加或不添加鲜（冻）虾仁、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鳙鱼泥、鲤鱼泥、鳊鱼泥中的一种或几种）、新鲜蔬菜【芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、青豆、玉米粒、荸荠、葱花中的一种或几种】、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、海带、豆皮、辣椒中的一种或几种，经预处理，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、麦芽糖、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、山药粉、魔芋粉、香辛料及其粉（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种）、乙基麦芽酚、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、腌制、搅拌、外裹豆皮（或不裹豆皮）、成型、蒸煮、卤制（或不卤制）、冷却、切片或不切片、内包装、高温灭菌、外包装加工而成的肉丸、肉饼、肉块、豆皮肉卷；或主要原料经解冻或不解冻、清洗、切片（或丁）、腌制、烘干（熟制）、包装加工而成的肉干。

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提供依据。本产品属性为熟肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳乾源食业有限公司