



410282S-2024

博爱县伊辉食品厂企业标准

Q/BYS 0005S-2024

油炸松肉

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

博爱县伊辉食品厂 发布

前 言

本标准由博爱县伊辉食品厂提出。

本标准起草单位：博爱县伊辉食品厂。

本标准主要起草人：丹思杰。

H N
Q B

油炸松肉

1 范围

本标准规定了油炸松肉的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛肉为主要原料，经绞碎，加入食用盐、小麦粉、小麦粉馒头、食用玉米淀粉、红薯淀粉、高粱淀粉、鸡蛋、大葱、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、孜然粉、姜（清洗粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、鹌鹑蛋、荸荠、小磨香油、生抽、老抽、粉条、芝麻中的多种，添加生活饮用水调配、制成馅料，经豆油皮包裹成型、切条、油炸（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的油炸松肉。

2 术语和定义

油炸松肉：以牛肉为主要原料，加入辅料制成馅料，经豆油皮包裹成型、切条、油炸等工艺加工而成。

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 高粱淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。

3.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.6 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.9 花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

3.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.14 牛油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

- 3.1.17 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.19 小麦粉馒头应符合 GB/T 21118 的规定。
- 3.1.20 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.21 荸荠应符合 NY/T 1080 的规定。
- 3.1.22 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 3.1.23 小磨香油应符合 NY 68 的规定。
- 3.1.24 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.25 老抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 3.1.27 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 3.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.29 豆油皮应符合GB 2762的规定。

3.2 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	长条形	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	

3.3 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	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 6.0	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	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计)， mg/kg	≤ 0.2	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			

3.4 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, MPN/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	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		5	0	0	—	GB 4789. 6
注：a样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。						

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉为主要原料，经绞碎，加入食用盐、小麦粉、小麦粉馒头、食用玉米淀粉、红薯淀粉、高粱淀粉、鸡蛋、大葱、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、孜然粉、姜（清洗粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、鹌鹑蛋、荸荠、小磨香油、生抽、老抽、粉条、芝麻中的多种，添加生活饮用水调配、制成馅料，经豆油皮包裹成型、切条、油炸（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的油炸松肉。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》要求制订本企业标准，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。

博爱县伊辉食品厂