



410472S-2024



焦作市于新坊食品有限公司企业标准

Q/JYS 0001S-2024

# 肉丸（条、块）

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

焦作市于新坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市于新坊食品有限公司提出。

本标准由焦作市于新坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：马建华。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）（经清洗、绞碎或切条）为原料，添加食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、木薯变性淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、高粱淀粉中一种或几种），加入鸡蛋（经预处理、打液）、食用盐、小麦粉、馒头碎、葱、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、孜然粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、白胡椒粉、当归粉、辣椒粉、五香粉、十三香粉中的几种）、姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、芝麻油、酱油、黄豆、绿豆中的几种，经加水调配、混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、大豆油、菜籽油、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）、混合肉丸（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 黄豆、绿豆应符合 GB 2715 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 芝麻油、棉籽油、大豆油、食用植物调和油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 牛油应符合 GB 10146 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	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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 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	≤ 0.28	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：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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	10 <sup>2</sup>	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 <sup>b</sup> , /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、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、鸭肉中的一种或几种）（经清洗、绞碎或切条）为原料，添加食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、木薯变性淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、高粱淀粉中一种或几种），加入鸡蛋（经预处理、打液）、食用盐、小麦粉、馒头碎、葱、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、孜然粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、白胡椒粉、当归粉、辣椒粉、五香粉、十三香粉中的几种）、姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、芝麻油、酱油、黄豆、绿豆中的几种，经加水调配、混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、大豆油、菜籽油、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。

焦作市于新坊食品有限公司