



410890 S-2024



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0013S-2024

油炸肉制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准起草人：刘士东、赵青春、李庆伟、王燕、潘维利。

本标准自发布实施日起替代Q/HZY 0013S-2022。

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）畜禽肉（牛肉、鸡肉中的一种或两种）为原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、大豆油、香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻中的一种或几种）、蔬菜及其制品（青豆、玉米、萝卜、芹菜、胡萝卜、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用菌及其制品（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、味精、食品添加剂【卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精、麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、胭脂虫红、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸中的一种或几种】，经修整、绞肉、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、搅拌、定型、油炸（大豆油）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装加工制成熟肉制品类的油炸肉制品。

根据添加原辅料不同，产品分为：油炸牛肉制品、油炸鸡肉制品、油炸牛肉鸡肉混合制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.8 香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 鸡肉应符合 GB 2707、GB 16869 的规定。

2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 蔬菜及其制品应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.27 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 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	具有产品应有的性状	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，咸淡适中，鲜香可口	
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（以干燥脱水计）， %	≤ 70	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 3.5	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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、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 规定最大使用量的比例之和不得超过 1； 3、a 仅限于使用该添加剂的产品。			

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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅限于使用牛肉的产品检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉中的一种或两种）为原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、大豆油、香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻中的一种或几种）、蔬菜及其制品（青豆、玉米、萝卜、芹菜、胡萝卜、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用菌及其制品（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、味精、食品添加剂【卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精、麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、胭脂虫红、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸中的一种或几种】，经修整、绞肉、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、搅拌、定型、油炸（大豆油）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装加工制成熟肉制品类的油炸肉制品。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》有关规定，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

QB