



411649S-2024



方城县香满豫肉制品厂（个体工商户）企业标准

Q/FXM 0001S-2024

肉丸

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

方城县香满豫肉制品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由方城县香满豫肉制品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：高书连。

H N

Q B

肉丸

1 范围

本标准规定了肉丸的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）（经解冻或不解冻、清洗）为主要原料，添加水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁、虾肉、鱼籽、银鱼、鲍鱼、海参中的一种或几种]、食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、新鲜蔬菜（芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、百合、莲藕、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种），加入鸡蛋（经预处理、打液）、食用盐、小麦粉、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、辣椒粉中的几种）、五香粉、十三香粉、姜（清洗、切碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、芝麻油、酱油中的几种，经加水调配、混合、打浆、成型、余水、冷却、包装加工而成的肉丸。

根据原料不同可分为不同产品：猪肉丸、牛肉丸、羊肉丸、鸡肉丸、鸭肉丸、鹅肉丸、混合肉丸。

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 鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 虾肉、鱼籽、银鱼、鲍鱼、海参应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 香辛料粉、五香粉、十三香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB 2716 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 | 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 |
| 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 ^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、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（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）（经解冻或不解冻、清洗）为主要原料，添加水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁、虾肉、鱼籽、银鱼、鲍鱼、海参中的一种或几种]、食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、新鲜蔬菜（荠菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、茼蒿、香菜、萝卜、茼蒿、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、百合、莲藕、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种），加入鸡蛋（经预处理、打液）、食用盐、小麦粉、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、辣椒粉中的几种）、五香粉、十三香粉、姜（清洗、切碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、芝麻油、酱油中的几种，经加水调配、混合、打浆、成型、余水、冷却、包装加工而成的肉丸。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。

方城县香满豫肉制品厂（个体工商户）