



413759S-2025



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0011S-2025

油炸肉制品

2025-12-29 发布

2025-12-29 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：杨正伟、耿丽娟、王娟。

H N

Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、猪皮、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡翅、鸡爪、鸡骨、鸡架、鸡皮中的一种或几种为主要原料,经预处理(解冻或不解冻、清洗、修整、分切或不修整分切),添加食用盐、白砂糖、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、香辛料或香辛料粉(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种)、葱、姜、蒜、麦芽糖浆、蜂蜜、食用淀粉、小麦粉、全麦面粉、糯米粉、玉米面粉、木薯粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、红薯粉、藕粉、荞麦粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、水中的一种或几种,经裹浆或不裹浆、滚揉或裹粉或拌料、焯水(或不焯水)、腌制或不腌制、油炸(使用植物油、食用植物调和油中的一种或几种)、冷却或不冷却、复炸或不复炸,加入或不加入水果脆、蔬菜脆、什锦果蔬脆、复合果蔬脆、食用菌脆(香菇、鹿茸菇中的一种或几种),加入不加入油炸面制品(馓子、裸条)、拌料【使用固态复合调味料(腌料或撒料或拌料)、花椒、藤椒、麻椒、芝麻、花生、辣椒、青豆、黄豆、黑豆、绿豆、蚕豆、豌豆、核桃、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、碧根果、白果、葵花籽、南瓜子、玉米粒、香菇干、紫菜中的一种或几种】或不拌料、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的即食油炸肉制品。

根据主要原料不同,产品分为油炸畜肉制品、油炸畜副制品、油炸禽肉制品、油炸禽副制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)猪肉、猪皮、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡翅、鸡爪、鸡骨、鸡架、鸡皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.11 香辛料或香辛料粉、花椒、藤椒、麻椒、辣椒应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 葱、姜、蒜应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合GB/T 20882.5的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.15 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.17 全麦面粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.18 糯米粉、玉米面粉、木薯粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、红薯粉、荞麦粉、藕粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合GB 1886.304的规定。
- 2.1.24 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.25 食用植物调和油、植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.27 水果脆、蔬菜脆、什锦果蔬脆、复合果蔬脆应符合QB/T 2076的规定。
- 2.1.28 油炸面制品应符合GB/T 20977的规定。
- 2.1.29 固态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.30 芝麻、花生、青豆、黄豆、黑豆、绿豆、蚕豆、豌豆、核桃、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、碧根果、白果、葵花籽、南瓜子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.31 玉米粒应符合GB/T 22369的规定。
- 2.1.32 香菇干应符合GB 7096的规定。
- 2.1.33 紫菜应符合GB 19643的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.35 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.36 食用菌脆应符合GB 7096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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色澤	在自然光下用肉眼观察其性状、色澤、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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），g/100g	≤ 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009. 12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
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。

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	10 ²	10 ³	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 指标仅适用于牛肉制品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、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)猪肉、猪皮、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡翅、鸡爪、鸡骨、鸡架、鸡皮中的一种或几种为主要原料,经预处理(解冻或不解冻、清洗、修整、分切或不修整分切),添加食用盐、白砂糖、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、香辛料或香辛料粉(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种)、葱、姜、蒜、麦芽糖浆、蜂蜜、食用淀粉、小麦粉、全麦面粉、糯米粉、玉米面粉、木薯粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、红薯粉、藕粉、荞麦粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、水中的一种或几种,经裹浆或不裹浆、滚揉或裹粉或拌料、焯水(或不焯水)、腌制或不腌制、油炸(使用植物油、食用植物调和油中的一种或几种)、冷却或不冷却、复炸或不复炸,加入或不加入水果脆、蔬菜脆、什锦果蔬脆、复合果蔬脆、食用菌脆(香菇、鹿茸菇中的一种或几种),加入或不加入油炸面制品(馓子、裸条)、拌料【使用固态复合调味料(腌料或撒料或拌料)、花椒、藤椒、麻辣、芝麻、花生、辣椒、青豆、黄豆、黑豆、绿豆、蚕豆、豌豆、核桃、杏仁、腰果、开心果、巴旦木、碧根果、白果、葵花籽、南瓜子、玉米粒、香菇干、紫菜中的一种或几种】或不拌料、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的即食油炸肉制品。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》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,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南御江食品股份有限公司