



410833S-2025



许昌莺翔食品有限责任公司企业标准

Q/YX 0001S-2025

油炸肉制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

许昌莺翔食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由许昌莺翔食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：寇合平。

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（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉中的一种）为原料，经预处理、解冻或不解冻、修整、分切或不分切、清洗，添加香辛料（辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、胡椒、丁香、百里香、姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的几种，经调味、腌制、卤制或不卤制，植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）炸制、冷却、包装而成的即食油炸肉制品。

按照原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.23 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.25 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.29 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.30 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.31 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.32 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 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	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3	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
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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠残留量 ^a （以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

b 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 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。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、鸭肉、鹅肉、鸡肉中的一种）为原料，经预处理、解冻或不解冻、修整、分切或不分切、清洗，添加香辛料（辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、胡椒、丁香、百里香、姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠(味精)、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的几种，经调味、腌制、卤制或不卤制，植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）炸制、冷却、包装而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，作为组织生产，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。

许昌莺翔食品有限责任公司

QB