



411588S-2025



博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊企业标准

Q/BDS 0001S-2025

油炸肉丸(条、块)

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊 发布

前 言

本标准由博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊提出并起草。

本标准主要起草人：李保江。

H N
Q B

油炸肉丸（条、块）

1 范围

本标准规定了油炸肉丸（条、块）的要求、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）为主要原料，加入食用淀粉（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）为主要原料，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、包装加工而成的油炸肉丸（条、块）。

根据原料不同可分为不同产品：油炸牛肉丸（条、块）、油炸鸡肉丸（条、块）、油炸羊肉丸（条、块）、油炸鸭肉丸（条、块）、油炸混合肉丸（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 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 馒头碎应符合 GB/T 21118 的规定。

2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15 黄豆、绿豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.17 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。

2.2 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	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中， 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、 嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	金黄色	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味，五香味、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
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	≤ 0.2	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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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
*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	1	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0/25	—	GB 4789.4
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	5	0	0/25g	—	GB 4789.6

单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					
注 2：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。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）为主要原料，加入食用淀粉（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）为主要原料，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、包装加工而成的油炸肉丸（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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊