



412111S-2025



新乡市平原示范区牧清食品有限公司企业标准

Q/XMQS 0002S-2025

油炸肉制品

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

新乡市平原示范区牧清食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区牧清食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：丁鹏龙。

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、羊肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整或不修整，添加裹粉（小麦粉、食用淀粉、食用盐、味精、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠）、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（腌料或撒料）、香辛料或香辛料粉（八角、桂皮、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、辣椒、月桂叶、小茴香、蒜、葱粉、干姜中的一种或几种）、孜然、麦芽糖、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、饮用水中的一种或几种，经腌制、成型或不成型、油炸（使用大豆油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、撒料或不撒料、冷却、内包、杀菌或不杀菌、外包加工制成的即食油炸肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 裹粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

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

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.18 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 玉米油应符合 GB 2716、GB/T 19111 或 NY/T 1272 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 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，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
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 第二法
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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整或不修整，添加裹粉（小麦粉、食用淀粉、食用盐、味精、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠）、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（腌料或撒料）、香辛料或香辛料粉（八角、桂皮、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、辣椒、月桂叶、小茴香、蒜、葱粉、干姜中的一种或几种）、孜然、麦芽糖、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、饮用水中的一种或几种，经腌制、成型或不成型、油炸（使用大豆油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、撒料或不撒料、冷却、内包、杀菌或不杀菌、外包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。

新乡市平原示范区牧清食品有限公司