



412169S-2025



焦作市华豫斋清真食品有限公司企业标准

Q/JHQS 0004S-2025

淀粉丸子

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

焦作市华豫斋清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市华豫斋清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁海霞。

H N

Q B

淀粉丸子

1 范围

本标准规定了淀粉丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中一种或几种）为主要原料，加入以鲜、冻畜禽肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）（经预处理、绞肉）、鸡蛋（经预处理、打液）、食用盐、小麦粉、馒头碎、白砂糖、香辛料粉【辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种】、葱、姜、味精、碳酸氢钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、芝麻油、酱油、黄豆、绿豆、复合调味料中的几种，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、包装加工而成的淀粉丸子。

根据原辅料不同可分为不同口味的产品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 鲜、冻畜禽肉应符合 GB 2707 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 葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.17 黄豆、绿豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.20 棉籽油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油应符合 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 | 取样品适量，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 | 具有产品应的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品的气味和滋味，无哈喇味，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 | ≤ 6.0 | 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 | ≤ 0.45 | GB 5009.12 |
| *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 |
| 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 |

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中一种或几种）为主要原料，加入以鲜、冻畜禽肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）（经预处理、绞肉）、鸡蛋（经预处理、打液）、食用盐、小麦粉、馒头碎、白砂糖、香辛料粉【辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种】、葱、姜、味精、碳酸氢钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、芝麻油、酱油、黄豆、绿豆、复合调味料中的几种，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、包装加工而成的淀粉丸子。

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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

焦作市华豫斋清真食品有限公司