



412895S-2025



邓州市宗毅大厨房熟食加工厂企业标准

Q/DZZY 0001S-2025

油炸肉制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

邓州市宗毅大厨房熟食加工厂 发布

前 言

本标准由邓州市宗毅大厨房熟食加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：唐赞。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉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、焯水（或不焯水）】，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（腌料或撒料或拌料）、香辛料或香辛料粉（八角、桂皮、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、辣椒、孜然、月桂叶、小茴香、葱粉、干姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、麦芽糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、水中的一种或几种，经腌制、油炸（使用大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、穿签、拌料[使用固态复合调味料（腌料或撒料或拌料）、芝麻中的一种或几种]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，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 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 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 葱、姜、蒜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 玉米油应符合 GB 2716、GB/T 19111 或 NY/T 1272 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来杂质， 无焦斑和霉斑	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其状态、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、滋味，无异味，无异嗅	

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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 ¹	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
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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉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、焯水（或不焯水）】，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（腌料或撒料或拌料）、香辛料或香辛料粉（八角、桂皮、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、辣椒、孜然、月桂叶、小茴香、葱粉、干姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、麦芽糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、水中的一种或几种，经腌制、油炸（使用大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、穿签、拌料[使用固态复合调味料（腌料或撒料或拌料）、芝麻中的一种或几种]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，参考 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市宗毅大厨房熟食加工厂

QB