



410176S-2026

河南省荣牛食品科技有限公司企业标准

Q/HRN 0001S-2026

油炸肉制品

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

河南省荣牛食品科技有限公司 发布

前　　言

本标准由河南省荣牛食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛要文、巴红杰、王永辉。

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)禽畜肉(鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)或可食用禽畜副产品(头、耳、脑、蹄或爪或掌、蹄筋、翅、脖、肝脏、肾脏、肠、舌、心、肺、肚、皮、尾中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、修整或不修整,添加水、食用盐、小麦粉、高筋小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、味精、白砂糖、调味料酒、鸡精调味料、复合调味料(麻辣、香辣、青花椒风味、青花椒风味腌料、新奥尔良腌料、浆粉、国风卤味调味料、裹粉、怪味)、葱、姜、蒜、土豆(马铃薯)、香辛料粉或颗粒【辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山柰、香茅兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香、陈皮、紫苏、孜然(枯茗)中的一种或几种】、白芷粉的一种或几种,经配料、熬料或不熬料、滚揉或不滚揉、腌制、裹粉或不裹粉、油炸(使用花生油、大豆油、菜籽油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种)、拌料或不拌料【添加复合调味料(香辣孜然料、蒜香风味调料、怪味料、炸辣椒油、麻辣调味油、麻辣味粉其中的一种或几种)】、晾置、包装加工而成的油炸肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)禽畜肉及副产品应符合 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 土豆(马铃薯)应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量被测样品放入白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、状态，检查有无外来杂质，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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（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	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28【肉制品（畜禽内脏制品除外）】 0.45（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1【肉制品（畜禽内脏制品除外）】 0.5（畜禽肝脏制品） 1.0（畜禽肾脏制品）	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注：*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
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	10^2	10^3	GB 4789. 10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。
b 仅适用于以牛肉为原料制成的产品。

2.5 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；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（不适用于计量称重）。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。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)禽畜肉(鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)或可食用禽畜副产品(头、耳、脑、蹄或爪或掌、蹄筋、翅、脖、肝脏、肾脏、肠、舌、心、肺、肚、皮、尾中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、修整或不修整,添加水、食用盐、小麦粉、高筋小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、味精、白砂糖、调味料酒、鸡精调味料、复合调味料(麻辣、香辣、青花椒风味、青花椒风味腌料、新奥尔良腌料、浆粉、国风卤味调味料、裹粉、怪味)、葱、姜、蒜、土豆(马铃薯)、香辛料粉或颗粒【辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荜拨、欧芹、芫荽籽、山柰、香茅兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香、陈皮、紫苏、孜然(枯茗)中的一种或几种】、白芷粉的一种或几种,经配料、熬料或不熬料、滚揉或不滚揉、腌制、裹粉或不裹粉、油炸(使用花生油、大豆油、菜籽油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种)、拌料或不拌料【添加复合调味料(香辣孜然料、蒜香风味调料、怪味料、炸辣椒油、麻辣调味油、麻辣味粉其中的一种或几种)】、晾置、包装加工而成的油炸肉制品。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》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。

河南省荣牛食品科技有限公司