



410935S-2026



漯河宏丰食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2026

风味肉丸

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

漯河宏丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河宏丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋。

H N

Q B

风味肉丸

1 范围

本标准规定了风味肉丸的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜(冻)猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用牛油、大豆蛋白、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料、鸡粉调味料、白芷、黑胡椒、白胡椒、芝麻、沙茶酱、蒜蓉酥(大蒜、淀粉、大豆油、食用盐)、酿造酱油、食用香精的几种;添加食品添加剂碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸二氢钾、谷氨酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、谷氨酰胺转氨酶、辣椒红、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种,经解冻或不解冻、挑拣、修整、配料、绞切、搅拌、腌制、成型、蒸煮、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的风味肉丸。

根据原辅料不同,可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)猪肉、鸡肉应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鲜冻牛肉、牛筋应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.24 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.25 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.29 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	圆球状	抽取适量样品，倒入洁净白色磁盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，闻其气味，用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，滋味醇厚、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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

^a 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。			

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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 仅适用于含牛肉的产品。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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

本标准适用于鲜(冻)猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用牛油、大豆蛋白、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料、鸡粉调味料、白芷、黑胡椒、白胡椒、芝麻、沙茶酱、蒜蓉酥(大蒜、淀粉、大豆油、食用盐)、酿造酱油、食用香精的几种;添加食品添加剂碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸二氢钾、谷氨酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、谷氨酰胺转氨酶、辣椒红、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种,经解冻或不解冻、挑拣、修整、配料、绞切、搅拌、腌制、成型、蒸煮、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的风味肉丸。

本产品在 GB 2760 中的类别为 08.03 熟肉制品。

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,参照相关要求制订本企业标准,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。

漯河宏丰食品有限公司