



411815S-2026



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0012S-2026

肉丸

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟、余远飞、王娟、李苗云、赵莉君。

H N
Q B

肉 丸

1 范围

本标准规定了肉丸的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽(猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅)肉或其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮)中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水、玉米粒、鲜(冻)动物性水产品、鲜(干)蔬菜、大豆蛋白、大豆分离蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、冰鸡蛋白、冰(鲜)鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉、乳清蛋白、豌豆蛋白、谷朊粉(小麦蛋白)、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、白芷、鸡精、鸡粉、酵母抽提物、酱油、食醋、料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱、香辛料、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂【乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、酪蛋白酸钠、变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉)、呈味核苷酸二钠(I+G)、乳酸、柠檬酸、瓜尔胶、明胶、结冷胶、海藻酸钠中的一种或几种】中的几种,经解冻(或不解冻)、修整、挑选、再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、充填(或成型)、蒸煮(或不蒸煮)、干燥(或不干燥)、风干(或不风干)、烟熏(或不烟熏)、烤制(或不烤制)、杀菌(或不杀菌)、冷却(或冷冻)、挑选、外包装等工艺加工而成的肉丸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米粒、鲜(干)蔬菜应清洁、无污染,并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 鲜(冻)动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 陈皮粉、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 冰鸡蛋白、冰（鲜）鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉（小麦蛋白）应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.38 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.42 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.45 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱应符合 GB 2718 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.47 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.51 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合 GB 28403 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	丸状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状，有无杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐残留量 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘 ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
*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；同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 ^b仅适用于烟熏或烤制产品。		

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
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 仅适用于添加牛肉的产品检验。 n 为同一批次产品应采集样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

2.6 食品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；污染物限量应符合 GB 2762 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：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

本标准适用于以鲜(冻)畜禽(猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅)肉或其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮)中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水、玉米粒、鲜(冻)动物性水产品、鲜(干)蔬菜、大豆蛋白、大豆分离蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、冰鸡蛋白、冰(鲜)鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉、乳清蛋白、豌豆蛋白、谷朊粉(小麦蛋白)、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、白芷、鸡精、鸡粉、酵母抽提物、酱油、食醋、料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱、香辛料、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂【乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、酪蛋白酸钠、变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉)、呈味核苷酸二钠(I+G)、乳酸、柠檬酸、瓜尔胶、明胶、结冷胶、海藻酸钠中的一种或几种】中的几种,经解冻(或不解冻)、修整、挑选、再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、充填(或成型)、蒸煮(或不蒸煮)、干燥(或不干燥)、风干(或不风干)、烟熏(或不烟熏)、烤制(或不烤制)、杀菌(或不杀菌)、冷却(或冷冻)、挑选、外包装等工艺加工而成的肉丸。

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》的要求制订本企业标准,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。

河南御江食品股份有限公司