



412020S-2026



河南梦汇食品有限公司企业标准

Q/HMH 0002S-2026

油炸肉制品

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

河南梦汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南梦汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王帝。

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）畜禽肉及其副产物（猪皮、鸡皮、羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉、鸡翅、鸡爪、鸡骨、鸡架、鸡皮中的一种或几种）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、滚揉或不滚揉、预煮（或不预煮）、切片（或粒、条、丝等）】，添加或不添加食用盐、白砂糖、海藻糖、蒸馏酒、调味料酒、酿造酱油、鱼露、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）、沙爹粉、咖喱粉、五香粉、香辛料或香辛料粉、陈皮、葱、姜、蒜、麦芽糖、豌豆粉、咸蛋黄、食用淀粉、洋葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、柠檬、酿造食醋、苹果醋、番茄酱、柱侯酱、海鲜味调味酱、黄豆酱、豆瓣酱、苹果汁、蚝油、芝麻、谷氨酸钠、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、双乙酸钠、红曲红、生活饮用水中的一种或几种调味或不调味，经复煮（或不复煮）、收汤（或不收汤）、蒸烤（或不蒸烤）、干燥、斩碎后用豆腐皮包制成型（或无此工艺）、油炸（使用大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油、起酥油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、金属探测或不金属探测、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，产品分为油炸畜肉制品、油炸禽肉制品、油炸禽副制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产物应符合 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 蒸馏酒应符合 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、沙爹粉、咖喱粉、番茄酱、柱侯酱、海鲜味调味酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 香辛料或香辛料粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 葱、姜、蒜、洋葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、柠檬应清洁、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。

2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.15 玉米油应符合 GB 2716、GB/T 19111 或 NY/T 1272 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合GB/T 20882.5的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.22 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.23 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.30 豆腐皮应符合GB 2712的规定。
- 2.1.31 海藻糖应符合GB/T 20882.7的规定。
- 2.1.32 鱼露、蚝油应符合GB 10133的规定。
- 2.1.33 陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.34 豌豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.35 酿造食醋、苹果醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.36 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB/T 24399 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 苹果汁应符合GB 7101的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.39 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40 咸蛋黄应符合GB 2749的规定。
- 2.1.41 起酥油应符合GB/T 38069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	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	具有产品应有的色泽	

项 目	要 求	检验方法
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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 ^a （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
双乙酸钠 ^b ， g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
*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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 适用于添加食用盐的产品检验。 ^b 适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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
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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉及其副产物（猪皮、鸡皮、羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉、鸡翅、鸡爪、鸡骨、鸡架、鸡皮中的一种或几种）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、滚揉或不滚揉、预煮（或不预煮）、切片（或粒、条、丝等）】，添加或不添加食用盐、白砂糖、海藻糖、蒸馏酒、调味料酒、酿造酱油、鱼露、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）、沙爹粉、咖喱粉、五香粉、香辛料或香辛料粉、陈皮、葱、姜、蒜、麦芽糖、豌豆粉、咸蛋黄、食用淀粉、洋葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、柠檬、酿造食醋、苹果醋、番茄酱、柱侯酱、海鲜味调味酱、黄豆酱、豆瓣酱、苹果汁、蚝油、芝麻、谷氨酸钠、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、双乙酸钠、红曲红、生活饮用水中的一种或几种调味或不调味，经复煮（或不复煮）、收汤（或不收汤）、蒸烤（或不蒸烤）、干燥、斩碎后用豆腐皮包制成型（或无此工艺）、油炸（使用大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油、起酥油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、金属探测或不金属探测、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。

河南梦汇食品有限公司

QB