



411893S-2026



商水县兴商食品厂企业标准

Q/SXS 0001S-2026

油炸肉制品

2026-07-06 发布

2026-07-06 实施

商水县兴商食品厂 发布

前 言

本标准由商水县兴商食品厂提出并起草。

本标准起草人：王革命。

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（羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整分切或不修整分切，添加食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用淀粉、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经配料、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、裹粉或不裹粉、油炸（食用植物油）、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的油炸肉制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出**g，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
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（除心、肝、肠、肚、胗制品之外的产品） 0.45（仅限心、肝、肠、肚、胗制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（除肝制品之外的产品） 0.5（仅限肝制品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

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	100	GB 4789.3中
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
注：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 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（羊肉、猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整分切或不修整分切，添加食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、香辛料或粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、食用淀粉、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经配料、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、裹粉或不裹粉、油炸（食用植物油）、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的油炸肉制品。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》，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关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。

商水县兴商食品厂