



411940S-2026



河南昌盛鹅食品科技有限公司企业标准

Q/HNCS 0001S-2026

# 油炸肉制品

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南昌盛鹅食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南昌盛鹅食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨柯英。

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）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、兔肉中的一种为主要原料，经预处理（解冻或不解冻、清洗、修整分切或不修整分切、焯水或不焯水），添加食用盐、食糖、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、香辛料或香辛料粉（罂粟除外）、葱、姜、蒜、麦芽糖浆、蜂蜜、食用淀粉、小麦粉、糯米粉、食用植物油、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、麦芽糊精、酵母抽提物、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、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、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）中的一种或几种，经腌制、油炸（食用植物油）、穿签或不穿签、拌料【固态复合调味料、香辛料粉（罂粟除外）、芝麻中的一种或几种】或不拌料、冷却、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，产品分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、兔肉应符合 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 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 白酒应符合 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、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 葱、姜、蒜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.16 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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 1886.171 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.29 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.35 复配水分保持剂应符合 GB 26687 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， 无焦斑和霉斑	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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	

## 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	≤	8.0	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
*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
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>b</sup> ，/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）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、兔肉中的一种为主要原料，经预处理（解冻或不解冻、清洗、修整分切或不修整分切、焯水或不焯水），添加食用盐、食糖、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、香辛料或香辛料粉（罂粟除外）、葱、姜、蒜、麦芽糖浆、蜂蜜、食用淀粉、小麦粉、糯米粉、食用植物油、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、麦芽糊精、酵母抽提物、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、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、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）中的一种或几种，经腌制、油炸（食用植物油）、穿签或不穿签、拌料【固态复合调味料、香辛料粉（罂粟除外）、芝麻中的一种或几种】或不拌料、冷却、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。

河南昌盛鹅食品科技有限公司

QB