



412450S-2026



邓州市红信食品有限公司企业标准

Q/DHS 0001S-2026

油炸素丸子（蔬菜制品）

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

邓州市红信食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市红信食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李传信、刘爽。

H N

Q B

油炸素丸子（蔬菜制品）

1 范围

本标准规定了油炸素丸子（蔬菜制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜（胡萝卜、青萝卜、白萝卜、韭菜、香菜、芹菜、土豆、西葫芦、莲藕、大葱、生姜、洋葱、青菜、西红柿、茄子、红薯、茴香苗、菠菜、欧芹、青菜、青梗菜、茼蒿、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、鲜玉米、荸荠中的一种或几种）（经预处理）为原料，添加或不添加食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、黑木耳、白玉菇、银耳、猴头菇、草菇、双孢菇、金针菇、松茸中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮中的一种或几种）、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品、豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生仁、杏仁、板栗仁、葵花籽仁中的一种或几种）、海带、虾皮、枸杞、莲子、桑叶中的一种或几种，添加食用淀粉、小麦粉、粉条、粉丝、鸡蛋（经预处理、打液）、馒头碎、魔芋粉、食用盐、绵白糖、白砂糖、味精、十三香、五香粉、白胡椒粉、花椒粉、香辛料粉、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、复合调味料、食用植物油、蚝油、调味料酒、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经加水调配、混合搅拌、成型制丸、油炸、冷却、包装、冷冻贮存加工而成的油炸素丸子（蔬菜制品）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 蔬菜应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 粉条、粉丝应符合 GB 2713 的规定。

2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.5 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 大豆蛋白、大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。

2.1.7 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.8 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 2.1.15 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 十三香、五香粉、白胡椒粉、花椒粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 枸杞、莲子、桑叶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.32 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 牛肉粉调味料 SB/T 10513、GB 31644 的规定。
- 2.1.35 菇精调味料 SB/T 10484 或、GB 31644 的规定。
- 2.1.36 馒头碎应符合 GB/T 21118 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦糊哈喇味、无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），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	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 平板计数法
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
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

3 检验

出厂检验项目为：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，型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜（胡萝卜、青萝卜、白萝卜、韭菜、香菜、芹菜、土豆、西葫芦、莲藕、大葱、生姜、洋葱、青菜、西红柿、茄子、红薯、茴香苗、菠菜、欧芹、青菜、青梗菜、茼蒿、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、鲜玉米、荸荠中的一种或几种）（经预处理）为原料，添加或不添加食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、黑木耳、白玉菇、银耳、猴头菇、草菇、双孢菇、金针菇、松茸中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮中的一种或几种）、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品、豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生仁、杏仁、板栗仁、葵花籽仁中的一种或几种）、海带、虾皮、枸杞、莲子、桑叶中的一种或几种，添加食用淀粉、小麦粉、粉条、粉丝、鸡蛋（经预处理、打液）、馒头碎、魔芋粉、食用盐、绵白糖、白砂糖、味精、十三香、五香粉、白胡椒粉、花椒粉、香辛料粉、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、复合调味料、食用植物油、蚝油、调味料酒、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经加水调配、混合搅拌、成型制丸、油炸、冷却、包装、冷冻贮存加工而成的油炸素丸子（蔬菜制品）。

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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市红信食品有限公司