



412849S-2026



河南景泓丰鹊食品有限公司企业标准

Q/HJHFQ 0001S-2026

肉卷煎

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

河南景泓丰鹊食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南景泓丰鹊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟欣。

H N
Q B

肉卷煎

1 范围

本标准规定了肉卷煎的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉中的一种或几种）（添加量 $\geq 51\%$ ）为主要原料，经前处理（解冻、清洗、修整、分切中的一种或几种工序）制成肉泥或肉丁，加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白胡椒粉、白砂糖、固态复合调味料（十三香）、葱、姜、食用植物油、猪油、葱油、花椒油、酱油、食用红薯淀粉、鸡蛋、马蹄、鲜（冻）虾仁、可食用鱼肉中的一种或几种，经预处理、调味、混合搅拌制成馅料，使用自制鸡蛋皮（鸡蛋经清洗消毒、打蛋、搅拌等工艺制成鸡蛋液、加入生活饮用水、食用盐、食用红薯淀粉、乳酸链球菌素中的一种或几种，经混合、加热摊制制成）或外购干豆腐皮或黄豆油皮（非发酵性豆制品）（泡发后使用）或外购春卷皮（速冻面米制品，解冻后使用）卷制成型，经蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的肉卷煎。

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）畜肉应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.7 白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 固态复合调味料（十三香）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 葱、姜应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 葱油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.17 马蹄应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 2.1.18 鲜（冻）虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 可食用鱼肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.21 干豆腐皮应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.22 黄豆油皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 春卷皮应符合 GB 19295 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
色泽	具有产品应有的色泽	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；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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，g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注：*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	

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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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

食品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；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；致病菌限量应符合 GB 29921 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉中的一种或几种）（添加量 $\geq 51\%$ ）为主要原料，经前处理（解冻、清洗、修整、分切中的一种或几种工序）制成肉泥或肉丁，加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白胡椒粉、白砂糖、固态复合调味料（十三香）、葱、姜、食用植物油、猪油、葱油、花椒油、酱油、食用红薯淀粉、鸡蛋、马蹄、鲜（冻）虾仁、可食用鱼肉中的一种或几种，经预处理、调味、混合搅拌制成馅料，使用自制鸡蛋皮（鸡蛋经清洗消毒、打蛋、搅拌等工艺制成鸡蛋液、加入生活饮用水、食用盐、食用红薯淀粉、乳酸链球菌素中的一种或几种，经混合、加热摊制制成）或外购干豆腐皮或黄豆油皮（非发酵性豆制品）（泡发后使用）或外购春卷皮（速冻面米制品，解冻后使用）卷制成型，经蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的肉卷煎。

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》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。

河南景泓丰鹊食品有限公司