

备案号：QB64/0334S-2023

# Q/HCHW

## 宁夏回城惠味食品农民专业合作社企业标准

Q/HCHW 0005S—2023

### 羊（牛）肉丸

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏回城惠味食品农民专业合作社 发布

## 前 言

本文件的卫生指标是参考GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏回城惠味食品农民专业合作社提出。

本文件由宁夏回城惠味食品农民专业合作社负责起草。

本文件主要起草人：白如龙。

本文件有效期五年。

# 羊（牛）肉丸

## 1 范围

本标准规定了羊（牛）肉丸的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊肉或牛肉为主要原料，加入时令蔬菜、鸡蛋、小麦粉、食盐、香辛料等，经绞碎、混合、调味、成型、油炸、冷却、真空包装、低温贮存等工序制成的不同种类的羊（牛）肉丸。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 1355 小麦粉
  - GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
  - GB 2716 食用植物油卫生标准
  - GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
  - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
  - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
  - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
  - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
  - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
  - GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
  - GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
  - GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
  - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
  - GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
  - GT 5461 食用盐
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
  - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
  - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

根据形状和配料不同，产品分为以下两类：

- a) 羊（牛）肉丸；
- b) 羊（牛）肉夹板。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

- 4.1.1 羊肉、牛肉应符合 GB 2707 标准要求。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 标准要求。
- 4.1.3 鸡蛋应符合 GB 2748 标准要求。
- 4.1.4 香辛料调味料应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 4.1.5 食盐应符合 GB/T 5461 标准要求。
- 4.1.6 植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 4.1.7 其他各种辅料应符合有关标准要求。

##### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品种羊（牛）肉丸应有的色泽，色泽正常
组织形态	具有本品种羊（牛）肉丸应有的外观形状，形态完整、均匀、无破损，无肉眼可见外来杂质
滋味气味	具有本品种羊（牛）肉丸应有的滋味与气味，咸淡适度，无哈喇味及其他异味

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤70.0
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤5.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25
铅（以Pb计），mg/kg	<0.3
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
铬（以Cr计），mg/kg	≤0.9
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤3.0

##### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g)	50 000
大肠菌群, MPN/100g	≤90
致病菌	按 GB29921 规定执行

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12694规定。

## 7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。  
7.2 水分含量按 GB 5009.3 规定方法检验。  
7.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。  
7.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。  
7.5 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。  
7.6 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。  
7.7 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。  
7.8 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。  
7.9 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。  
7.10 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。  
7.11 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。  
7.12 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 8 检验规则

- 8.1 以每个班次生产的产品为一批,在每批产品中随机抽样 1kg (不得少于 10 个最小包装) 进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。  
8.2 出厂检验和型式检验。  
8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。  
8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次,在有下列情况之一时亦应随时进行:  
a) 新产品投产时;  
b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;  
c) 产品长期停产后,恢复生产时;  
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;  
e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 9.4 贮存

应在-18℃~4℃的条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。  
在上述条件下，根据产品不同，具体保质期以包装标签标示为准。

---