

备案号：QB64/0575S-2023

Q/YPSP

银川有平食品有限公司企业标准

Q/YPSP 0004S—2023

速冻油炸丸子

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

银川有平食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参考GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。
本文件由银川有平食品有限公司提出。
本文件由银川有平食品有限公司负责起草。
本文件主要起草人：张有平。
本文件有效期五年。

速冻油炸丸子

1 范围

本文件规定了速冻油炸丸子的产品分类、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。

本文件适用于以肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品、食用油等为原料，适量添加或不添加食用淀粉、调味品、香辛料、食用盐、白砂糖、葱、姜等辅料，经选料、制馅料、成型、油炸、速冻、包装等工艺制成的不同品种的速冻油炸丸子。

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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.123 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
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按馅料成分不同，产品分为以下两类：

- a) 肉丸子：以肉类、蔬菜等为原料制作的馅料；
- b) 素丸子：以蔬菜、鸡蛋、豆制品等为原料制作的馅料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.2 肉类应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.4 食用油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 要求。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 要求。
- 4.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.1.9 蔬菜、调味品、豆制品、葱、姜等其他原辅料应符合相关食品安全标准要求。

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	具有本品种速冻油炸丸子应有的色泽，色泽均匀
滋味、气味	具有本品种速冻油炸丸子应有的滋味与气味，无异味
组织形态	形态完整、大小均匀，无正常视力可见外来杂质

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	
	肉丸子	素丸子
水分/%	≤50.0	
蛋白质/(g/100g)	≥2.0	—
酸价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/g)	≤3.0	
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)	≤0.4	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1	—
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤0.9	—

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行				

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用目测、鼻嗅、口尝。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
- 7.4 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 7.5 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 7.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.7 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 7.8 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 7.9 铬按 GB 5009.123 规定方法检验
- 7.10 菌落总数按 GB4789.2 规定方法检验。
- 7.11 大肠菌群按 GB4789.3 规定方法检验。
- 7.12 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 7.13 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同一批原料同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg（不少于 6 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 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验 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复检，以复检结果为准。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 内包装用符合食品安全要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）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℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在上述条件下，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
