



410197S-2026



洛阳月满园食品有限公司企业标准

Q/LYM 0001S-2026

# 肉卷（熟肉制品）

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

洛阳月满园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳月满园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁志涵。

H N

Q B

# 肉卷（熟肉制品）

## 1 范围

本标准规定了肉卷（熟肉制品）的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、鸡中的一种或两种）为主要原料，经原料处理、绞肉机绞碎，辅以食用淀粉、鸡蛋、料酒、食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、十三香调味料、食用植物油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、玉米粒、裙带菜、蔬菜（经预处理、切丁）、花生酱、红曲红、辣椒红、高粱红、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、卡拉胶）、食用香精中的几种，搅拌制成馅，辅以豆腐皮裹卷成型、油炸定型、蒸制、冷却、内包装、高温杀菌或不杀菌、外包装加工而成的肉卷（熟肉制品）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：猪肉肉卷、风味猪肉肉卷、鸡肉肉卷、风味鸡肉肉卷、复合肉卷、风味肉卷。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 十三香调味料、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 玉米粒、裙带菜、蔬菜应洁净、无污染并符合 GB 2761、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 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
色泽	具有本品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，加热后品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味、无馊味、无酸臭	
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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐[以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计], g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：\*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 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、鸡中的一种或两种）为主要原料，经原料处理、绞肉机绞碎，辅以食用淀粉、鸡蛋、料酒、食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、十三香调味料、食用植物油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、玉米粒、裙带菜、蔬菜（经预处理、切丁）、花生酱、红曲红、辣椒红、高粱红、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、卡拉胶）、食用香精中的几种，搅拌制成馅，辅以豆腐皮裹卷成型、油炸定型、蒸制、冷却、内包装、高温杀菌或不杀菌、外包装加工而成的肉卷（熟肉制品）。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳月满园食品有限公司