



410226S-2026



漯河全心食品有限公司企业标准

Q/LQS 0002S-2026

# 鱼丸

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

漯河全心食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河全心食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程罗英、何冰、董永跃、刘晓华、孟鑫兴。

H N

Q B

# 鱼丸

## 1 范围

本标准规定了鱼丸的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜或冻鱼肉、鱼糜为主要原料，添加生活饮用水、猪肉、鸡肉、虾肉、蟹肉、小麦粉、魔芋粉、冻玉米粒、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、香菇、杏鲍菇、花菇、金针菇、木耳、花生仁（碎）、腰果、葵花仁、芝麻、核桃仁、板栗、胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕、海苔、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、膨化大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆素肉、大豆蛋白、酿造酱油、调味料酒、白酒、香辛料、食用盐、味精、白砂糖、木糖醇、麦芽糖浆、食用植物油中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、乳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、高粱红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠，焦磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、食品用香精中的一种或多种为辅料，经原料验收、配料、拌料、煮制（熟制）、油炸（或不油炸）、冷却、内包装、杀菌、外包装等工艺制成的可直接食用的鱼丸。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜或冻鱼肉、虾肉、蟹肉应符合GB 10136的规定。

2.1.2 鱼糜应符合GB/T 36187的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 猪肉、鸡肉、应符合GB 2707 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合GB 1355的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.7 冻玉米粒应符合DB 32/T 3288的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637的规定。

2.1.9 香菇、杏鲍菇、花菇、金针菇、木耳应符合 GB 7096的规定。

2.1.10 花生仁（碎）、腰果、葵花仁、核桃仁应符合 GB 19300的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761的规定。

2.1.12 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300的规定。

2.1.13 胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕应符合GB/T 26432的规定。

2.1.14 海苔应符合GB/T 23596的规定。

2.1.15 鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋GB 2749的规定。

2.1.16 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、膨化大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆素肉、大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

- 2.1.17 酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.19 白酒应符合GB/T 110781.2的规定。
- 2.1.20 天然香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合GB 2721 的规定。
- 2.1.22 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.29 乳酸钠应符合GB 25537 的规定。
- 2.1.30  $\beta$  胡萝卜素应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.32 高粱红GB 1886.32的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.42 谷氨酰胺转胺酶GB 1886.174的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.44 食用香精应符合GB 30616的规定。

## 2.2 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无酸败味	在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

### 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
水分/(%)	≤ 70	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计)/(%)	≤ 10	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>b</sup> /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>c</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于油炸产品。</p> <p>b多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的总和计。</p> <p>c仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p>		

### 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
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品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。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜或冻鱼肉、鱼糜为主要原料，添加生活饮用水、猪肉、鸡肉、虾肉、蟹肉、小麦粉、魔芋粉、冻玉米粒、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、香菇、杏鲍菇、花菇、金针菇、木耳、花生仁（碎）、腰果、葵花仁、芝麻、核桃仁、板栗、胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕、海苔、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、膨化大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆素肉、大豆蛋白、酿造酱油、调味料酒、白酒、香辛料、食用盐、味精、白砂糖、木糖醇、麦芽糖浆、食用植物油中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、乳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、高粱红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠，焦磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、食品用香精中的一种或多种为辅料，经原料验收、配料、拌料、煮制（熟制）、油炸（或不油炸）、冷却、内包装、杀菌、外包装等工艺制成的可直接食用的鱼丸。

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 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河全心食品有限公司

QB