



410225S-2026



漯河全心食品有限公司企业标准

Q/LQS 0001S-2026

# 肉丸

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

# 肉丸

## 1 范围

本标准规定了肉丸的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、食用葡萄糖、麦芽糖浆、香辛料粉、食用盐、味精、酿造酱油、白酒、调味料酒、香菇、杏鲍菇、金针菇、花菇、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、粉丝、粉条、冻玉米粒、青豌豆、糯米、魔芋粉、小麦粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、高粱红、辣椒红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、碳酸氢钠、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、谷氨酰胺转胺酶、食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肉丸。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.5 甜菜糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合GB GB/T 20882的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.14 白酒应符合GB/T 110781.2的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.16 香菇、杏鲍菇、金针菇、花菇、木耳应符合 GB 7096的规定。
- 2.1.17 花生仁（碎）、腰果、葵花仁、核桃仁应符合 GB 19300的规定。

- 2.1.18芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.19板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300的规定。
- 2.1.20胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕应符合GB/T 26432的规定。
- 2.1.21海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.22鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋GB 2749的规定。
- 2.1.23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。
- 2.1.24粉丝、粉条应符合GB/T 23587的规定。
- 2.1.25冻玉米粒应符合DB 32/T 3288的规定
- 2.1.26青豌豆应符合NY/T 1406的规定。
- 2.1.27糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.29小麦粉应符合GB 1355的规定。
- 2.1.30马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637的规定。
- 2.1.31乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.32卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.33瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.34乳酸钠应符合GB 25537 的规定。
- 2.1.35 $\beta$ 胡萝卜素应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.36高粱红GB 1886.32的规定。
- 2.1.37辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.38乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.415'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.42D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.43乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.44三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.45谷氨酰胺转胺酶GB 1886.174的规定。
- 2.1.46食用香精应符合GB 30616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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，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
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
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
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
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
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计）/(g/kg)	≤ 0.075	GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.02	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>b</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于油炸产品。		
b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

## 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> 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 (第二法)
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> /(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.6
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
b仅限于牛肉为主要原料的产品。					

## 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 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、食用葡萄糖、麦芽糖浆、香辛料粉、食用盐、味精、酿造酱油、白酒、调味料酒、香菇、杏鲍菇、金针菇、花菇、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、粉丝、粉条、冻玉米粒、青豌豆、糯米、魔芋粉、小麦粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、高粱红、辣椒红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、碳酸氢钠、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，谷氨酰胺转胺酶、食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肉丸。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准产品属性为熟肉制品。

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