

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0018 S- 20 21 号

# Q/SAY

## 沈阳安益食品有限公司企业标准

Q/SAY 0002S-2021  
代替 Q/SAY 0002S-2017

---

### 风味肉丸

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-12-08 发布

2021-01-14 实施

---

沈阳安益食品有限公司 发布

# 前 言

本标准按 GB/T1.1-2020 给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/SAY 0002S-2017《风味肉丸》；

本标准与 Q/SAY 0002S-2017《风味肉丸》的主要差异：

- 修改了标准前言；
- 修改了范围；
- 修订出厂检验项目；
- 核查了规范性引用文件；
- 增加了产品分类；
- 修改了理化指标；

本标准由沈阳安益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丽君。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SAY 0002S-2017；

# 风味肉丸

## 1 范围

本标准规定了风味肉丸的产品分类, 要求, 试验方法, 检验规则, 标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品为主要原料, 适量添加鱼糜、虾肉等水产品, 以大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、食用淀粉等为辅料, 添加食品添加剂(卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精等)经原料肉修整、清洗、腌制或不腌制绞碎后, 加入辅料, 搅拌, 成型, 蒸煮, 冷却, 包装加工制成的风味肉丸。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准食品微生物学检验总则

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 4789.30 食品安全国家标准食品微生物学检验单核细胞增生李斯特氏菌检验

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 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定  
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 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 31637 食用淀粉  
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
GB10136 食品安全国家标准动物性水产制品  
GB/T 10146 食用动物油脂卫生标准  
GB 12694 肉类加工厂卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 2707 鲜、冻畜禽产品  
GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白  
GB/T38581 食品安全国家标准 香菇  
NYT 1267 农业部行业标准 胡萝卜  
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  
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

产品根据原料不同分类。

#### 3.1 鱼味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精），再加入辅料鱼糜、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、天然香辛料、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的鱼味丸。

#### 3.2 虾味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、食用香精），天然香辛料，再加入辅料虾肉、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作

而成的虾味丸。

### 3.3 墨鱼味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯，三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶，D-异抗坏血酸钠，食用香精），天然香辛料，再加入辅料鱼糜，鱿鱼肉、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的墨鱼味肉丸。

### 3.4 章鱼味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯，三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶，D-异抗坏血酸钠，食用香精），天然香辛料，再加入辅料鱼糜，章鱼肉、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的章鱼味肉丸。

### 3.5 猪味肉丸

以鲜（冻）猪肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯，三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶，D-异抗坏血酸钠，红曲红，高粱红，食用香精），天然香辛料，再加入辅料鸡肉，动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的猪味肉丸。

### 3.6 鸡味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯，三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶，D-异抗坏血酸钠，食用香精），天然香辛料，再加入辅料鸡皮肉、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的鸡味肉丸

### 3.7 牛味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、高粱红食、用香精），天然香辛料，再加入辅料牛肉、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的牛味肉丸。

### 3.8 香菇味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯，三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶，D-异抗坏血酸钠，食用香精），天然香辛料，再加入辅料香菇、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、

冷却、包装等工艺制作而成的香菇味肉丸。

### 3.9 胡萝卜味肉丸

以鲜（冻）鸡肉为主要原料，经选料，绞肉、打浆、添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯，三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶，D-异抗坏血酸钠，食用香精），天然香辛料，再加入辅料胡萝卜、动物油脂、淀粉、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐，绞拌、成型、蒸煮、冷却、包装等工艺制作而成的胡萝卜味肉丸。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 鸡肉：应符合 GB 16869 及国家有关兽药残留限量的规定。

4.1.2 虾肉：应符合 GB 2733 及国家有关渔药残留限量的规定。

4.1.3 鱼糜：应符合 GB 10136 的规定。

4.1.4 鲜冻畜禽；应符合 GB 2707

4.1.5 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.11 食品工业用大豆蛋白：应符合 GB/T 20371 的规定。

4.1.12 香菇；应符合 GB/T38581

4.1.13 胡萝卜；应符合 NY1267

4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 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
外 观	圆形	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或该品种应有的正常色泽。	
组织状态	组织致密，有弹性	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品的特殊风味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	
----	------------	--

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (%)	≤ 73	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计) / (%)	≤ 4	GB 5009.44
蛋白质/ (%)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 30	GB 5009.6
淀粉/ (%)	≤ 10	GB 5009.7
总砷 (以 As 计) //mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) // mg/kg	≤ 0.4	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
总汞(以 Hg 计) //(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 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 <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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定；

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

#### 4.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定进行检验。

#### 4.8 生产加工过程

应符合 GB 12694 规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料应按相应的标准经企业质检部门检查验收合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

以同一批原料、同一个配方、同一个班次生产的同一品种的产品为一个批次。每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源或关键工艺有较大变化可能对产品质量有影响时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标志按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

内包装采用符合 GB 9687 标准规定的塑料袋包装，外包瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 6.3 运输

运输工具应设冷冻设施，应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

## 6.4 贮存

贮存应在-18℃以下库房内。不应与有毒、有害、有污染的物质同贮存。不同品种、规格应分类贮存，本着先进先出的原则。堆垛应距地面 10cm 垫起，距墙留出通风道。垛高以不压坏包装箱为宜。

在本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

---