



412939S-2017



孟州市白和平食品有限公司企业标准

Q/MBS 0001S-2017

---

# 牛肉丸

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

---

孟州市白和平食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由孟州市白和平食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白和平、丁果。

本标准自发布实施日起替代 Q/MBS 0001S-2016。

H N

Q B

# 牛肉丸

## 1 范围

本标准规定了牛肉丸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛肉经清洗绞碎、红薯淀粉、小麦粉、生姜（清洗粉碎）、食用盐、花椒粉、八角粉、小茴香粉、鸡蛋、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠为原料，用水调配，用牛油或棉籽油油炸、而制成的牛肉丸（牛肉占比 $\geq 30\%$ ）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 小茴香粉、花椒粉、八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 棉籽油应符合 GB 1537 和 GB 2716 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
性 状	丸状	取被测样品置于一洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味。
色 泽	淡黄色	
气 味	五香味，无异味	
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
水分, %	≤ 15.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥ 30.0	GB 5009.6
氯化钠 (以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), (KOH) /mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
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

注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 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 <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>	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.36

注: 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761；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国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

牛肉丸是以牛肉经清洗绞碎、红薯淀粉、小麦粉、生姜（清洗粉碎）、食用盐、花椒粉、八角粉、小茴香粉、鸡蛋、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠为原料，用水调配，用牛油或棉籽油油炸、而制成的牛肉丸（牛肉占比 $\geq 30\%$ ）。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》有关规定，参照GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了牛肉丸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

H H N N

孟州市白和平食品有限公司

2017年11月7日

Q B