



413137S-2018



永城市香汇食品有限公司企业标准

Q/YXH 0002S-2018

---

# 复合肉卷、虾卷

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

---

永城市香汇食品有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由永城市香汇食品有限公司<sup>2</sup>提出。

本标准由永城市食品药品检验所<sup>1</sup>、永城市香汇食品有限公司<sup>2</sup>起草。

本标准主要起草人：何向楠<sup>1</sup>、陈灿敏<sup>2</sup>。

H N  
Q B

# 复合肉卷、虾卷

## 1 范围

本标准规定了复合肉卷、虾卷的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）虾仁、鲜（冻）猪肥膘肉、冷冻鱼糜中的一种或几种为主要原料，经选料、（解冻）修整、切片或不切，添加红薯淀粉、马蹄粉、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、香辛料（蒜粉、姜粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、辣椒粉、桂皮粉）、鲜葱（切丝）、洋葱（切条）、D-异抗坏血酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、虾仁香精、牛肉香精中的几种，再经腌制、豆腐皮或豆皮裹卷成型、包装、冷冻贮存加工而成的非即食复合肉卷、虾卷。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肥膘肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 冷冻鱼糜应符合 GB/T 36187 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马蹄粉应符合 DBS45/ 002 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.10 蒜粉、姜粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、辣椒粉、桂皮粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 鲜葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、牛肉香精、虾仁香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 豆腐皮、豆皮应符合 GB 2712 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	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、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有各品种应具有色泽,无黏液、无霉斑	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味,无酸败味	
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/(g/100g)	≤ 70	GB 5009.3
挥发性盐基氮/(mg/100g) (不适用于虾仁卷)	≤ 15	GB 5009.228
食盐/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	甲基汞(仅限于虾仁卷) ≤ 0.5	GB 5009.17
	总汞(其他产品) ≤ 0.05	
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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
砷(以 As 计)/(mg/kg)	无机砷(虾仁卷) ≤ 0.5	GB 5009.11
	总砷(其他产品) ≤ 0.5	
多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用符合 GB 2760 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国家相关规定及公告。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）虾仁、鲜（冻）猪肥膘肉、冷冻鱼糜中的一种或几种为主要原料，经选料、（解冻）修整、切片或不切，添加红薯淀粉、马蹄粉、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、香辛料（蒜粉、姜粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、辣椒粉、桂皮粉）、鲜葱（切丝）、洋葱（切条）、D-异抗坏血酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、虾仁香精、牛肉香精中的几种，再经腌制、豆腐皮或豆皮裹卷成型、包装、冷冻贮存加工而成的非即食复合肉卷、虾卷。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，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。

本标准规定了复合肉卷、虾卷的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中过氧化值指标参照 SB/T 10379 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市香汇食品有限公司