



413436S-2018



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0005S-2018

红烧狮子头

2018-11-13 发布

2018-11-13 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 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。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、张志军。

H N

Q B

红烧狮子头

1 范围

本标准规定了红烧狮子头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜猪腿肉为主要原料，经清洗、分切，用搅馅机搅成馅状，加入小麦粉、小麦淀粉、姜粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白胡椒（经拣选、粉碎）、鸡蛋、水进行混拌，混合均匀后，手工挤压成球状，再放入加热至适当温度的大豆色拉油炸制成金黄色，捞出、装碗、同时倒入汤料（猪肉、鸡肉、八角熬制成）、封口、高温灭菌、包装而成的红烧狮子头。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜猪肉符合GB 2707、GB 9959.1的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 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	肉丸状	将样品 1 袋置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、
色 泽	酱红色或红褐色	

气、滋味	具有红烧狮子头和佐料应有的气、滋味，无异味	杂质、色泽；嗅其气味，温水漱口后品其滋味。
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
固形物, %	≥ 60	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 2.5	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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) *, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

注: * 指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

红烧狮子头是以鲜猪腿肉为主要原料，经清洗、分切，用搅馅机搅成馅状，加入小麦粉、小麦淀粉、姜粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白胡椒（经拣选、粉碎）、鸡蛋、水进行混拌，混合均匀后，手工挤压成球状，再放入加热至适当温度的色拉油炸制成金黄色，捞出、装碗、同时倒入汤料（猪肉、鸡肉、八角熬制成）、封口、高温灭菌、包装而成。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 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司