



410771S-2026



河南冠淇食品有限公司企业标准

Q/HGQS 0003S-2026

速冻肉丸子

2026-04-07 发布

2026-04-07 实施

河南冠淇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠淇食品有限公司提出。

本标准由河南冠淇食品有限公司、浚县公共检验检测中心起草。

本标准主要起草人：王红军、岳宗阳。

H N

Q B

速冻肉丸子

1 范围

本标准规定了速冻肉丸子要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻或冷藏肉丸子为原料，经解冻或不解冻、定型[油炸（食用植物油）或水煮]，经冷却、包装或不包装、速冻、加工包装而成的非即食（生制）速冻肉丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 冷冻肉丸子应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.3 冷藏肉丸子应符合 QB/T 8120 或 SB/T 10648 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 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 | 取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气 味 | 具有产品应有的气味，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 |
|----------------|--------|-------------|
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.29 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 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 |

| | | | |
|---------------------------|---|-------------|-------------|
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ | 5.0 (油炸产品) | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 (油炸产品) | GB 5009.227 |
| *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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 GB 31650 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻或冷藏肉丸子为原料，经解冻或不解冻、定型[油炸（食用植物油）或水煮]，经冷却、包装或不包装、速冻、加工包装而成的非即食（生制）速冻肉丸子。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冠淇食品有限公司

H N

Q B