

ICS

# Q/LLB

## 广西陆陆宝食品有限责任公司企业标准

Q/LLB 0001S—2024

---

### 油炸肉制品

2024-08-01 发布

2024-08-30 实施

广西陆陆宝食品有限责任公司 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西陆陆宝食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈明。

本标准于2024年08月01日发布，于2024年08月30日起实施。

# 油炸肉制品

## 1 范围

本文件规定了油炸肉制品的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜（冻）畜、禽肉类为主要原料，经清洗、解冻（或不解冻）、修整成型、添加米酒、葱、姜等辅料煮制、晾干、酥皮、添加食用盐、米醋等辅料涂抹腌制、用食用植物油油炸、冷却、修整成型、包装、杀菌等工艺制作而成的油炸肉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.17	食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理
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 5009.11	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 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 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/T 10781.3 米香型白酒  
GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30383 生姜  
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 要求

#### 4.1 原辅材料要求

##### 4.1.1 鲜（冻）畜、禽肉类

应符合GB 2707的规定。

##### 4.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

##### 4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 4.1.4 葱

应符合NY/T 744的规定。

##### 4.1.5 生姜

应符合GB 30383的规定。

##### 4.1.6 米酒

应符合GB 10781.3的规定。

##### 4.1.7 食醋

应符合GB 2719的规定。

##### 4.1.8 加工用水

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
色 泽	具有相应产品应有色泽，无异色
气 味	具有相应产品固有的气味，无异味、无酸败味
组织状态	具有相应产品应有的组织性状，无黏液、无霉点
杂 质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.24
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1
亚硝酸盐残留量（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 30
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中卫生要求

应符合GB 19303的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

取适量被测样品于洁净玻璃烧杯中，置于明亮处，迎光观察其形态、色泽、及杂质，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 7.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 7.2.5 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.3 微生物限量

#### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。

#### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。

#### 7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。

#### 7.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。

#### 7.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。

#### 7.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。

#### 7.4 食品添加剂

按相应的产品标准规定的方法测定。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

#### 8.2 抽样

在成品库同一组批产品中抽样，每批抽样样品数量为2kg，分成2份，1份检验，1份保留备查。

#### 8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。每批产品经检验合格后方可出厂。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括4.2、4.3、4.4、5.2规定的项目。

#### 8.5 判定规则

8.5.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物指标不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格，不能复检。其他指标若有不符合本标准规定，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格。

### 9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 9.1 标志、标签

9.1.1 销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

9.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装用薄膜袋，外包装用纸箱。亦可根据用户需要采用其他包装材料。所有包装材料应符合有关食品安全的要求。

9.2.2 净含量应符合国家有关规定。

### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不得丢甩，产品不得直接接触地面。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。周围环境无毒、无害、无异味、无污染。

9.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，堆放时应离地 10 cm、离墙 20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。堆码高度以提取方便、不压坏为宜。

### 9.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期以产品包装标签明示为准。

---