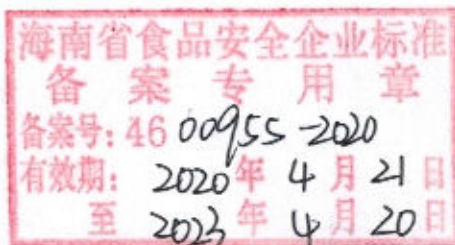


# Q/TY

## 海南千里香食品有限公司企业标准

Q/TY 0001S—2020  
代替 Q/TY 0001S—2016

### 香菇贡丸



2020-04-01 发布

2020-04-30 实施

海南千里香食品有限公司 发布

# 前 言

本标准代替 Q/TY 0001S—2016 《香菇贡丸》。

本标准与 Q/TY 0001S—2016 相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性文件。

本标准由海南千里香食品有限公司提出。

本标准由海南千里香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林银石、纪良恩。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/TY 1—2002、Q/TY 1—2003、Q/TY 1—2006、Q/TY 1—2007、Q/TY 0001S—2011、Q/TY 0001S—2014、Q/TY 0001S—2016。

# 香菇贡丸

## 1 范围

本标准规定了香菇贡丸的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以畜、禽、鱼肉为主要原料，以香菇、淀粉、白砂糖、食盐、味精等为辅料，添加食品添加剂三聚磷酸钠、六偏磷酸钠，经绞碎、配料、加热、成型、速冻等生产工艺制成的非直接食用的香菇贡丸系列产品的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 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 4789.30 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8883 食用小麦淀粉  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量测定  
 GB/T 9695.14 肉与肉制品 淀粉含量测定  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范  
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GH/T 1013 香菇  
 NY/T 875 食用木薯淀粉  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

产品按质量等级分为：优级、一级和普通级三种。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅材料

- 4.1.1 原料肉：畜肉、禽肉应符合 GB 2707 的要求，鱼肉应符合 GB 2733 的要求，同时各种原料应符合相关原料或产品的食品安全国家标准、行业标准及公告的规定。
- 4.1.2 淀粉：应符合 GB/T 8883 或 GB/T 8885 或 NY/T 875 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.6 香菇：应符合 GH/T 1013 的要求。
- 4.1.7 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的要求。
- 4.1.8 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该品种固有的色泽	将样品置于白色瓷盘中，在自然光线明亮处肉眼检查样品的色泽、组织形态和杂质。开样品包装后，嗅其气味。将煮熟的肉丸置于洁净白色瓷盘中，观察样品的色泽，嗅其气味，品尝滋味。
滋味与气味	咸淡适中，香甜可口，具有该品种固有的风味，无异味	
性 状	外形完整，表面干净，无破损，组织紧密，有弹性	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法	
	特 级	一 级	普 通 级		
水分, g/100g	≤	62.0	65.0	70.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	10.0	8.0	6.0	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	15.0	18.0	20.0	GB/T 9695.14
脂肪, g/100g	≤	10.0	11.0	12.0	GB/T 9695.1
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	2.5			GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	12.0			GB 5009.228
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.2			GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0			GBT 5009.26
复合磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0			GB 5009.256

注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

## 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表1 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	3 × 10 <sup>5</sup>			GB 4789.4
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：采样方案和样品处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 7.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、过氧化值、菌落总数和标签等。

#### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

#### 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品销售包装标签符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。储运标志符合GB/T 191的规定。外包装箱须标注“-18℃以下贮存”字样。

### 8.2 包装

内包装用塑料材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装，包装材料应符合卫生标准和有关要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染，应保持在-18℃或更低。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应储存于冷藏库内，产品应保持在-18℃或更低，温度波动应控制在2℃以内。仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为10个月。