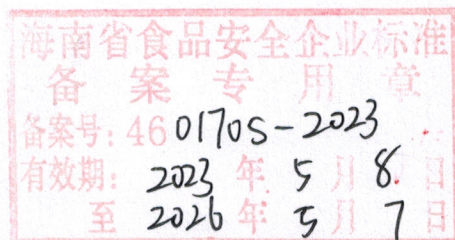


海南省食品安全企业标准

Q/TY 0028S—2023

代替 Q/TY 0028S—2020

速冻食品 脆香腰花球



2023 - 03 - 01 发布

2023 - 03 - 30 实施

海南千里香食品有限公司

发布

前 言

本文件按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本文件代替 Q/TY 0028S—2020《速冻食品 脆香腰花球》，与 Q/TY 0028S—2020 相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除“GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定”、“国家质量监督检验检疫总局令 123 号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》”，“GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量测定”更改为“GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定”，“GB/T 9695.14 肉与肉制品 淀粉含量测定”更改为“GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定”，“GB 14881”更改为“GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范”，“NY/T 875 食用木薯淀粉”更改为“GB/T 29343 木薯淀粉”，“SB/T 10379 速冻调制食品”更改为“GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范”，增加了“GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量”、“GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量”、“GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉”（见 2，2020 年版的 2）；
- b) “NY/T 875”更改为“GB/T 29343”，增加了“GB 31637”（见 3.1.3，2020 年版的 3.1.3）；
- c) 增加了“GB 2761 和 GB 2762”的要求（见 3.1.4，2020 年版的 3.1.4）；
- d) 铅（以 Pb 计）的限量更改为 0.3 mg/kg，“GB/T 9695.1”更改为“GB 5009.6”，“GB/T 9695.14”更改为“GB 5009.9”，删除总汞指标（见 3.3，2020 年版的 3.3）；
- e) “GB 14881”更改为“GB 19303”（见 5，2020 年版的 5）；
- f) 增加原料入库检验的要求（见 6.1）；
- g) 删除“挥发性盐基氮”（见 2020 年版的 6.4）；
- h) 删除“《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》”（见 2020 年版的 7.1）；
- i) 增加“GB 31605”（见 7.3、7.4）。

本文件由海南千里香食品有限公司提出。

本文件由海南千里香食品有限公司起草。

本文件主要起草人：林银石、纪良恩。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/TY 0028S—2013、Q/TY 0028S—2017、Q/TY 0028S—2020。

——本次为第三次修订。

速冻食品 脆香腰花球

1 范围

本标准规定了速冻食品脆香腰花球的技术要求、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。

本标准适用于以猪肉、鸡肉为主要原料，以淀粉、大豆蛋白粉、食用油、食用盐、白砂糖、味精、胶原蛋白肠衣等为辅料，添加食品添加剂三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠，经原料处理、绞碎、调配、打浆、灌肠、蒸煮、冷却、切片、开花、速冻等生产工艺制成非直接食用速冻食品脆香腰花球的生产控制、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 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.26 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 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉：应符合 GB 2707 及相关公告的要求。
 3.1.2 鸡肉：应符合 GB 2707 及相关公告的要求。
 3.1.3 淀粉：各种淀粉应分别符合 GB/T 8883、GB/T 8885、GB/T 29343 等相应标准及 GB 31637 的要求。
 3.1.4 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493、GB 2761 和 GB 2762 的要求。
 3.1.5 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
 3.1.8 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 的要求。
 3.1.9 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的要求。
 3.1.10 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的要求。
 3.1.11 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的要求。
 3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线明亮处肉眼观察样品的色泽、性状和杂质。 按包装上标明的食用方法加热或熟制后嗅闻样品的气味、品尝滋味
滋味与气味	咸淡适中，滋味可口，具有该品种固有的风味，无异味	
性 状	外形完整、组织紧密，切片性好，有弹性，无空洞	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分, /100g	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.9
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	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	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	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
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
复合磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

3.4 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/25 g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	3×10^5			GB 4789.2
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。

3.5 净含量

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

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

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。

7.3 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，其他应符合GB 31605的要求。

7.4 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，其他应符合GB 31605的要求。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为10个月。
