

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10610—2011

肉 丸

Meatball



2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：福建腾新食品股份有限公司、山东惠发食品有限公司、杭州唯新食品有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、福建安井食品股份有限公司、山东佳士博食品有限公司、南京雨润食品有限公司、郑州三全食品股份有限公司、青岛正大有限公司、福建海壹食品饮料有限公司、深圳市华测检测技术股份有限公司、中国肉类协会、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：滕用雄、张曰富、惠增玉、解培金、吴红、郑高峰、郑乾坤、陈梅妹、张博、田英刚、陈南、黄忠民、杨鲁宁、邓富江、李品周、张曦。



肉 丸

1 范围

本标准规定了肉丸的术语和定义、分级、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的质量管理、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存、召回等要求。

本标准适用于 3.1 中定义产品的生产、检验和销售。

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 317 白砂糖
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 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 8884 马铃薯淀粉
- 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 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定
- GB/T 9695.14 肉与肉制品 淀粉含量测定
- GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 10132 鱼糜制品卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- 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
- 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第 75 号令)
- 食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉丸 meatball

以畜肉、禽肉、动物性水产品等为主要原料,添加水、淀粉等食品辅料,经绞碎、腌制或不腌制、乳化(斩拌或搅拌)、成型、熟制或不熟制、冷却、速冻或不速冻等工艺制成的产品。

3.2

生制品 raw products

未经熟制或不完全熟制的制品。

3.3

熟制品 cooked products

经完全熟制的非即食制品。

3.4

速冻 quick-freezen

在低温环境内,使产品迅速通过最大冰晶区域,当其平均温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时,完成冻结加工的冻结方法。

3.5

含肉量 meat content

在当批肉丸生产投入原料的质量总量中肉所占的百分比含量。

3.6

畜禽肉丸 meatball made from livestock poultry

在肉丸组成成分中,畜禽肉的含量为首位的肉丸。

3.7

动物性水产品肉丸 meatball made from aquatic animal

在肉丸组成成分中,动物性水产品肉的含量为首位的肉丸。

4 分级

按含肉量分为:

4.1 特级,含肉量不低于65%。

4.2 优级,含肉量不低于55%。

4.3 普通级,含肉量不低于45%。

5 原辅料要求

5.1 原料

畜禽肉应来自非疫区,并经检验合格的肉类。

5.1.1 猪肉

应符合 GB 9959.1 的规定。

5.1.2 牛肉

应符合 GB/T 17238 的规定。

5.1.3 禽肉

应符合 GB 16869 的规定。

5.1.4 动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.1.5 其他肉类

应符合相关国家标准的规定。

5.2 辅料

5.2.1 淀粉

5.2.1.1 马铃薯淀粉

应符合 GB/T 8884 的规定。

5.2.1.2 玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

5.2.1.3 木薯淀粉

应符合 NY/T 875 的规定。

5.2.1.4 其他淀粉

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2.3 食盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.2.4 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.2.5 味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

5.2.6 大豆蛋白粉

应符合 GB/T 22493 的规定。



5.2.7 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.3 食品添加剂

5.3.1 品质应符合相关国家标准或行业标准的要求。

5.3.2 适用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
形态	形态完整,均匀,无破损
组织	结构紧密,富有弹性
滋味、气味	具有本产品品种固有的滋味、气味,无异味
杂质	无肉眼可见异物

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	特 级	优 级	普通级
水分/(g/100 g) ≤		70	
蛋白质/(g/100 g) ≥	12	10	8
脂肪/(g/100 g) ≤		18	
淀粉/(g/100 g) ≤	6	8	10

6.3 卫生指标

6.3.1 熟制品

6.3.1.1 畜禽肉丸

铅、无机砷、镉、总汞及菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)应符合 GB 2726 的规定。

6.3.1.2 动物性水产品肉丸

铅、无机砷、镉、甲基汞、多氯联苯和菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶

血性弧菌、志贺氏菌)应符合 GB 10132 的规定。

6.3.2 生制品

6.3.2.1 畜禽肉丸

铅、无机砷、镉、总汞及菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)应符合 GB 19295 的规定。

6.3.2.2 动物性水产品肉丸

铅、无机砷、镉、甲基汞、多氯联苯和菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌)应符合 GB 10132 的规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 生产加工过程的质量管理

应符合 GB 19303 的规定。成品不应包冰衣。

8 检验方法

8.1 感官检验

取适量的样品(速冻的产品需经缓慢解冻)在良好的光线下,用肉眼观察其色泽、组织形态及其有否外来杂质;并将样品煮熟后闻其香,尝其味,检查是否有异味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

8.2.2 蛋白质

按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。

8.2.3 淀粉

按 GB/T 9695.14 规定的方法测定。

8.2.4 脂肪

按 GB/T 9695.1 规定的方法测定。

8.2.5 净含量负偏差

应按 JJF 1070 的规定执行。



9 检验规则

9.1 组批

同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和数量

从生产厂成品库抽取。抽样数量为批量的 1/1 000, 但不应少于 6 袋。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂前应进行检验, 检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时, 每半年应进行一次型式检验, 有下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式投产后, 如原料、生产工艺有较大改变, 可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目是第 6 章和 10.1 所规定的项目。

9.4.3 判定规则

9.4.3.1 出厂检验判定和复检

9.4.3.1.1 检验项目全部符合本标准, 判为合格品。

9.4.3.1.2 检验项目中不超过 2 项(含 2 项, 菌落总数或大肠菌群除外)不符合本标准, 可以加倍复检, 复检后如仍有一项不合格, 则判为不合格品。

9.4.3.1.3 菌落总数或大肠菌群中有一项不符合本标准, 则判该批为不合格品, 不应复检。

9.4.3.2 型式检验判定和复检

9.4.3.2.1 检验项目全部符合本标准规定, 判为合格品。

9.4.3.2.2 检验项目不超过 3 项(含 3 项, 菌落总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准, 可以加倍抽样复检。复检后如仍有 1 项不符合本规定的规定, 则判定该批产品为不合格品。型式检验超过 3 项不符合本标准, 不应复检, 判定该批产品为不合格品。

9.4.3.2.3 菌落总数、大肠菌群或致病菌中有一项不符合本标准, 则判该批产品为不合格品, 不应复检。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和国家相关法规的规定, 并注明速冻或非速冻、生制或熟制以及级别。

10.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

产品应进行预包装,包装容器与材料应符合国家相关的卫生标准。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.3.2 产品在流通渠道应执行 GB/T 21735 的规定。

10.4 贮存

产品应贮存在洁净的库内,对于速冻的产品应储存在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、温度波动 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的库房内,不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

10.5 销售

销售环节应配有冷藏柜或冷冻柜,不应裸露销售。

11 召回

应执行《食品召回管理规定》。

