



411327S-2017



商丘通宝食品有限公司  
企业标准

Q/STB 0002S-2017

---

# 牛肉罐头

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

---

商丘通宝食品有限公司

发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、张爱军、刘金柱、吴磊、蒯芳。

本标准于2017年05月19日首次发布。

H N

Q B

# 牛肉罐头

## 1 范围

本标准规定了牛肉罐头的术语和定义、分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛肉、生活饮用水、竹笋干、大豆油、肉汤（以牛骨（肉）为原料，添加水，经熬制而成）、白砂糖、食用玉米淀粉、食用盐、冰屑、棕榈油、酱油、甜面酱、黄豆酱、食用葡萄糖、味精、亚硝酸钠、花生蛋白、香辛料（辣椒干、花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香）、酵母抽提物、牛肉香精为原料，经修整、分切、腌制（或不腌制）、蒸煮（或不蒸煮）、油炸（或不油炸）、调配、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

## 2 术语和定义

### 2.1 牛肉火腿罐头

将一部分牛肉斩拌成肉泥，另一部分牛肉斩拌成肉块，然后加入白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、味精、亚硝酸钠、花生蛋白、酵母抽提物、食用玉米淀粉、香辛料（八角、肉豆蔻、花椒、白胡椒、丁香、桂皮、小茴香、孜然）、冰屑、棕榈油、食用香精（牛肉香精）加工而成。

### 2.2 冰屑

以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成而成。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.4 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 牛肉香精应符合 GB 30616 规定。
- 3.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.11 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。

- 3.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.21 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 3.1.22 竹笋干应符合 NY/T 1048 的规定。
- 3.1.23 桂皮、小茴香、肉豆蔻、孜然应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.25 花生蛋白应符合 Q/CSSP 0001S-2015 的规定(见附录 A)。

## 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	分 类	指 标	检测方法
性 状	红烧牛肉罐头	内含肉块与汤汁，表面有少量浮油。	从样品中取出 1 罐，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
	牛肉午餐肉罐头	固态，表面平整，无收腰，缺边不超过周长的 10%，接缝处略有粘罐。	
	牛肉火腿罐头	固态，表面平整，无收腰，形态紧密柔嫩，结成一块，接缝处略有粘罐。	
	咸牛肉罐头	固态，每罐能切 5 片，切面有松散的小肉块，形态完整。	
色 泽	红烧牛肉罐头	呈酱红色或酱褐色。	
	牛肉午餐肉罐头	表面色泽正常，切面呈淡粉红色。	
	牛肉火腿罐头	表面呈玫瑰红色或淡粉红色。	
	咸牛肉罐头	肉色正常，呈淡红色。	
气 味	红烧牛肉罐头	具有脂香、肉香，无异味。	
	牛肉午餐肉罐头	具有午餐肉罐头浓郁的气味，无异味。	
	牛肉火腿罐头	具有腌制火腿罐头应有的气味，无异味。	
	咸牛肉罐头	具有咸牛肉罐头应有的气味，无异味。	
滋 味	红烧牛肉罐头	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
	牛肉午餐肉罐头	具有午餐肉罐头浓郁的滋味，无异味。	
	牛肉火腿罐头	具有腌制火腿罐头应有的滋味，无异味。	

	咸牛肉罐头	具有咸牛肉罐头应有的滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 3.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法	
固形物含量（质量分数），%	≥ 55	GB/T 10786	
氯化钠含量（质量分数），%	1.5-2.5	GB 5009.44	
淀粉含量/（%）	≤ 5	GB 5009.9	
脂肪含量/（%）	咸牛肉罐头	11	GB 5009.6
	其它	26	
蛋白质含量/（%）	咸牛肉罐头	13	GB 5009.5
	其它	10	
亚硝酸钠（NaNO <sub>2</sub> ），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33	
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 150.0	GB 5009.16	
铜（以 Cu 计），mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.13	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
锌（以 Zn 计），mg/kg	≤ 100.0	GB 5009.14	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

### 3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

### 3.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求，应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类别	缺陷
严重缺陷	有明显异味； 硫化铁明显污染内容物； 有有害物质，如碎玻璃、外来昆虫、头发、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般物质，如棉线、合成纤维丝、牛毛及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠； 净重负公差超过允许公差； 感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标

### 3.6 净含量与允许缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

### 3.8 其他卫生要求

食品添加剂种类和使用量应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留应符合国家有关规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以牛肉、生活饮用水、竹笋干、大豆油、牛骨（肉）肉汤（以牛骨（肉）为原料，加水，经熬制而成）、白砂糖、食用玉米淀粉、食用盐、棕榈油、酱油、甜面酱、黄豆酱、食用葡萄糖、味精、亚硝酸钠、花生蛋白、香辛料（辣椒干、花椒、八角、肉豆寇、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香）、酵母抽提物、食用香精（牛肉香精）为原料，经修整、分切、腌制（或不腌制）、蒸煮（或不蒸煮）、油炸（或不油炸）、调配、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。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，参照 QB 1363《红烧牛肉罐头》、QB 2299《午餐肉罐头》、QB 13515《火腿罐头》、QB 2784《咸牛肉罐头》和《罐头生产许可证审查细则》及产品实际制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了牛肉罐头的术语与定义、分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘通宝食品有限公司

2017年5月19日