



416756S-2020



河南省长隆食品有限责任公司企业标准

Q/HCL 0001S-2020

肉类罐头

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南省长隆食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由河南省长隆食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李卫华。

H N

Q B

肉类罐头

1 范围

本标准规定了肉类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）（冷冻产品需解冻）为主要原料，添加生活饮用水、鸡脆骨、玉米淀粉、大豆蛋白、小麦蛋白、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、白胡椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉、瓜尔胶、黄原胶、红曲红、D-异抗坏血酸钠、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、咸味香精中的一种或几种）、亚硝酸钠中的多种，经腌制、滚揉（或搅拌）、斩拌成糜或颗粒、装罐、封口、杀菌、包装而成的肉类罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类如下：肉类罐头（原味）、肉类罐头（麻辣味）、肉类罐头（五香味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）、鸡脆骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白、小麦蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

- 2.1.15 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.17 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一罐，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
蛋白质, %	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪含量, %	≤ 26.0	GB 5009.6
食用盐 (以氯化钠计), %	≤ 4.5	GB 5009.44
淀粉, %	≤ 18.0	GB 5009.9
亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
注: * 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按照GB 4789.26规定的方法检验。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）（冷冻产品需解冻）为主要原料，添加生活饮用水、鸡脆骨、玉米淀粉、大豆蛋白、小麦蛋白、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、白胡椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉、瓜尔胶、黄原胶、红曲红、D-异抗坏血酸钠、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、咸味香精中的一种或几种）、亚硝酸钠中的多种，经腌制、滚揉（或搅拌）、斩拌成糜或颗粒、装罐、封口、杀菌、包装而成的肉类罐头。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GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省长隆食品有限责任公司

QB