



416965S-2020



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0005S-2020

---

# 火腿罐头

2020-12-10 发布

2020-12-10 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：标准化文件的结构和起草规则》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：吴磊、张彦民、冯森。

H N

Q B

# 火腿罐头

## 1 范围

本标准规定了火腿罐头的术语和定义、分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，添加或不添加禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种，经修整、分切；加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制、斩拌；加入花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（白胡椒）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红进行调配、真空拌和；装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的火腿类罐头。

根据辅料不同可分为：火腿猪肉罐头、美味火腿猪肉罐头。

## 2 术语和定义

2.1 冰屑：以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成。

2.2 火腿猪肉罐头：以猪肉为主要原料而制成的火腿罐头称为火腿猪肉罐头。

2.3 美味火腿猪肉罐头：以猪肉为主要原料，并添加禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）而制成的火腿罐头，称为美味火腿猪肉罐头。

## 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 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 或 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 禽肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

3.1.7 猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.9 花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

3.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.13 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

### 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	要 求	检验方法
性 状	固态，表面较平整，略有收腰，形态紧密柔嫩，结成一块，接缝处略有粘罐	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
色 泽	表面呈玫瑰红色或淡粉红色	
气 味	具有腌制火腿罐头应有的气味，无异味	
滋 味	具有腌制火腿罐头应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

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
固形物含量（质量分数），%	≥ 75	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），%	1.5~2.5	GB 5009.44
淀粉含量，%	≤ 5	GB 5009.9
脂肪含量，%	≤ 11	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥ 13	GB 5009.5
亚硝酸钠残留量（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 150.0	GB 5009.16
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（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 的规定。		

### 3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 的规定检验。

### 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、鸡毛、猪毛及长径不大于 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 净含量及允许短缺量

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 和 14881 的规定。

### 3.8 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。

## 4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。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）猪肉为主要原料，添加或不添加禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种，经修整、分切；加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制、斩拌；加入花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（白胡椒）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红进行调配、真空拌和；装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的火腿类罐头。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，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