



416971S-2020



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0008S-2020

午餐肉罐头

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：冯森、吴磊。

H N

Q B

午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了午餐肉罐头的术语和定义、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；加入玉米、土豆、胡萝卜中的一种或多种、花生蛋白、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、香辛料（胡椒粉、肉豆蔻粉）、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、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、高压杀菌工艺加工而成的午餐肉罐头。

根据辅料不同可分为：猪肉午餐肉罐头、火锅午餐肉罐头、蔬菜午餐肉罐头、美味午餐肉罐头。

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 猪肉午餐肉罐头：以猪肉为主原料而制成的午餐肉称为猪肉午餐肉罐头。

2.3 火锅午餐肉罐头：以猪肉和禽肉为原料而制成的午餐肉称为火锅午餐肉罐头。

2.4 蔬菜午餐肉罐头：若另外添加了某种蔬菜的，则以该蔬菜名为定语进行命名，如添加了玉米而制成的午餐肉，则称为玉米午餐肉罐头。

2.5 美味午餐肉罐头：以猪肉为主原料，并添加禽肉（如鸡肉、鸭肉、鹅肉）而制成的午餐肉称为美味猪肉午餐肉罐头。

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 的规定。

3.1.3 禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.7 猪肉香精应符合 GB 30616 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 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。

3.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

3.1.12 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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。
- 3.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.19 肉豆蔻粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 土豆应符合 NY/T 1066 的规定。
- 3.1.21 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.22 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.23 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.24 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.26 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 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
容 器	密封完好,无泄漏,无胖听。容器外表无锈,内壁涂料无脱落	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,并检查容器
性 状	组织紧密,有弹性感,表面较平整,略有收腰,粘罐不大于总面积 15%;允许有小气孔	
色 泽	表面色泽正常,切面呈淡粉红色	
气 味	具有午餐肉罐头浓郁的气味,无异味	
滋 味	具有午餐肉罐头浓郁的滋味,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), %	≥ 55	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, %	≤ 18	GB 5009.6
蛋白质含量, %	≥ 11	GB 5009.5

亚硝酸钠残留量(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	50	GB 5009.33
锡(以 Sn 计), mg/kg	≤	150.0	GB 5009.16
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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、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 GB 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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；加入玉米、土豆、胡萝卜中的一种或多种、花生蛋白、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、香辛料（胡椒粉、肉豆蔻粉）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机刨制而成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、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、高压杀菌工艺加工而成的午餐肉罐头。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

QB