



417037S-2020



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0035S-2020

# 蔬菜肉煲罐头

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金牛足食品有限公司。

本标准主要起草人：李清溪、孟庆玉。

H N

Q B

# 蔬菜肉煲罐头

## 1 范围

本标准规定了蔬菜肉煲罐头的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种为主要原料，经清洗、切块、加入土豆、芦笋、竹笋、莴笋、萝卜、胡萝卜、西红柿、香菇、平菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、松茸、花菇、木耳、银耳、酸菜、豆筋、黄豆、红豆、米线、粉条、土豆粉、米粉其中的一种或几种，辅以食用盐、白砂糖、牛油、大豆油、蚝油、豆瓣酱、辣椒、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、亚硝酸钠（或不添加）、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、谷氨酸钠（味精）、酱油经过加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的蔬菜肉煲罐头。

根据原料的不同可分为：蔬菜牛肉煲罐头、蔬菜羊肉煲罐头、蔬菜鸡肉煲罐头、蔬菜鸭肉煲罐头、蔬菜鹅肉煲罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.4 鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.5 鹅肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.6 土豆、芦笋、竹笋、莴笋、萝卜、胡萝卜、西红柿应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 香菇、平菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、松茸、花菇、木耳、银耳应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 豆筋应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红豆应 NY/T 599 并符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 米粉应符合 DBS45/ 051 的规定。
- 2.1.13 土豆粉和粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.24 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.25 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.26 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 米线应符合 DB510603/T 06 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	条状、块状	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，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	色泽均匀一致，具有该产品的色泽	
气味	具有该产品特有的气味、无异味	
滋味	咸淡适中，具有产品特有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
固形物含量, %	≥ 20	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	1~3	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 6	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 20	GB 5009.6
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
亚硝酸钠残留量 <sup>b</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
米酵菌酸 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a仅适用于金属罐装产品检验；</p> <p>b仅适用于添加亚硝酸钠的产品检验；</p> <p>c仅适用于添加银耳的产品检验。</p>			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

蔬菜肉煲罐头是以牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种为主要原料，经清洗、切块、加入土豆、芦笋、竹笋、莴笋、萝卜、胡萝卜、西红柿、香菇、平菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、松茸、花菇、木耳、银耳、酸菜、豆筋、黄豆、红豆、米线、粉条、土豆粉、米粉其中的一种或几种，辅以食用盐、白砂糖、牛油、大豆油、蚝油、豆瓣酱、辣椒、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、亚硝酸钠（或不添加）、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、谷氨酸钠（味精）、酱油经过加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的蔬菜肉煲罐头。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。

本产品属性为 GB 2760 中的 08.03.08 肉罐头类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金牛足食品有限公司