



416910S-2020



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0005S-2020

肉制品罐头

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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》规则编写。

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董珂、刘爽、刘迎熹、徐小慧。

H N

Q B

肉制品罐头

1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种）为主要原料，经挑选、清洗、切块（丁），加入生活饮用水、食用盐、食醋、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、西瓜酱、香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、咖喱、八角、香叶、丁香、草果、蒜、葱、辣椒、花椒、麻椒、小茴香、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、橘皮、肉豆蔻、高良姜、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、高良姜、白芷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮（陈皮）、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金中的几种，经调配、腌制、蒸煮或卤制、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

根据添加原辅料不同分为以下几种：猪肉罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鸡肉罐头。

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 猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.18 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。
- 2.1.19 香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 香叶、白芷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、桃仁、橘皮（陈皮）、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.22 八角、小茴香、草果、丁香、蒜、葱、姜（生姜、干姜）、高良姜、辣椒、麻椒、花椒、肉桂、砂仁、甘草应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）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	固液混合体	从样品中取出适量，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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, g/100g	≥	55	GB/T 10786
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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：*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食品。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，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 14881 和 GB 8950 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，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

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

编制说明

本标准适用于以新鲜（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种）为主要原料，经挑选、清洗、切块（丁），加入生活饮用水、食用盐、食醋、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、西瓜酱、香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、咖喱、八角、香叶、丁香、草果、蒜、葱、辣椒、花椒、麻椒、小茴香、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、橘皮、肉豆蔻、高良姜、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、高良姜、白芷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮(陈皮)、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜(生姜、干姜)、鲜芦根、枣(大枣、酸枣、黑枣)、鸡内金中的几种，经调配、腌制、蒸煮或卤制、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

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。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司