



412613S-2021



河南天泰食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2021

肉糜类罐头

2021-11-02 发布

2021-11-02 实施

河南天泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑渝。

H N
Q B

肉糜类罐头

1 范围

本标准规定了肉糜类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡、鸭、鹅中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水产品（鲍鱼、海参、瑶柱、可食鱼）中的一种或几种，经分割、修整，加入食用盐、白砂糖、亚硝酸钠（添加或不添加）进行腌制、斩拌，加入冰片（以生活饮用水为原料制成）、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、鸡蛋粉、鸡蛋白液、食用菌（香菇、松露、杏鲍菇、平菇中的一种或几种）、香辛料（胡椒、肉豆蔻、辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、葱中的一种或几种）、味精、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、红曲红中的几种或多种进行调配，经真空搅拌、装罐、密封、杀菌、冷却工艺加工而成的肉糜类罐头。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪肉、鸡、鸭、鹅应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲍鱼、海参、瑶柱、可食鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.7 花生蛋白、大豆（分离）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋粉、鸡蛋白液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 猪肉香精应符合 GB 30616 规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.17魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22红曲红应符合 GB 1886.181 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
容器	密封完好，无泄漏，无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出一罐，检查容器，将内容物放到干净的容器内，自然光线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。
性状	组织紧密，有弹性感，表面较平整，略有缺角和收腰，稍有脂肪和胶冻析出，允许有小气孔存在	
色泽	具有该产品应有的淡粉红至粉红色	
滋味、气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无外来杂质	

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
水分，%	≤ 70	GB 5009.3
氯化钠，%	≤ 2.5	GB 5009.44
蛋白质含量，%	≥ 10	GB 5009.5
亚硝酸钠残留量 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	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

甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；			
^b 仅适用于使用水产品的产品。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡、鸭、鹅中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水产品（鲍鱼、海参、瑶柱、可食鱼）中的一种或几种，经分割、修整，加入食用盐、白砂糖、亚硝酸钠（添加或不添加）进行腌制、斩拌，加入冰片（以生活饮用水为原料制成）、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、鸡蛋粉、鸡蛋白液、食用菌（香菇、松露、杏鲍菇、平菇中的一种或几种）、香辛料（胡椒、肉豆蔻、辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、葱中的一种或几种）、味精、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、红曲红中的几种或多种进行调配，经真空搅拌、装罐、密封、杀菌、冷却工艺加工而成的肉糜类罐头。

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，制定本企业标准，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。

河南天泰食品有限公司