



410045S-2021



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0032S-2021

鸡蛋熟牛肉（腱）罐头

2021-01-05 发布

2021-01-05 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

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、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：李清溪、孟庆玉、王 通。

H N
Q B

鸡蛋熟牛肉（腱）罐头

1 范围

本标准规定了鸡蛋熟牛肉（腱）罐头的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉（腱）、鸡蛋为原料，牛肉（腱）经清洗、切块，加入食用盐、白砂糖、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）、酱油中的几种，经加水蒸煮、切块、成型，添加经过大豆油煎制的鸡蛋，经真空包装、高温灭菌而制成的鸡蛋熟牛肉（腱）罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻牛肉（腱）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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，无胖听或无胀袋。金属罐装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，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
内 容 物	性状	牛肉（腱）为块状、鸡蛋为片状	
	色泽	肉色正常，具有本品应有的颜色	
	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, g/100g	≥ 90.0	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 21	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 10	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 ^a (以Sn计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
亚硝酸钠残留量 ^b (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于金属罐装产品检验。 b仅适用于添加亚硝酸钠的产品检验。		

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

鸡蛋熟牛肉（腱）罐头是以鲜、冻牛肉（腱）、鸡蛋为原料，牛肉（腱）经清洗、切块，加入食用盐、白砂糖、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）、酱油中的几种，经加水蒸煮、切块、成型，添加经过大豆油煎制的鸡蛋，经真空包装、高温灭菌而制成的鸡蛋熟牛肉（腱）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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求制订本企业标准，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。

河南省金牛足食品有限公司

H N
Q B