



410042S-2021



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0022S-2021

红豆牛羊肉罐头

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、和晓敏、杨小利。

H N
Q B

红豆牛羊肉罐头

1 范围

本标准规定了红豆牛羊肉罐头的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛尾、牛腩、羊排、红豆为原料，将牛尾、牛腩、羊排清洗、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，经加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的红豆牛羊肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻牛尾、牛腩应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻羊排应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	块状	
	色泽	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
	气味	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	≥	55.0	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	20	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

红豆牛羊肉罐头是以鲜、冻牛尾、牛腩、羊排、红豆为原料，将牛尾、牛腩、羊排清洗、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，经加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的红豆牛羊肉罐头。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，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