



410530S-2021



郑州麦尚食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0002S-2021

汤类罐头

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

郑州麦尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州麦尚食品有限公司提出。

本标准由郑州麦尚食品有限公司和河南省质量技术监督培训中心共同起草。

本标准主要起草人：宋满屯、杨彩莹、曾庆锋、高杰辉。

H N
Q B

汤类罐头

1 范围

本标准规定了汤类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，辅以香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、辣椒、甘草中的一种或几种）、味精、酱油、食醋、食用盐中的一种或几种，添加或不添加以鲜（冻）畜产品（牛肉、猪肉、羊肉、驴肉、牛骨、猪骨、羊骨、牛鞭、羊鞭、羊排、牛排、牛尾、猪蹄、猪皮、猪肚、猪肝、牛肚、驴肝、驴肚中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、鸡爪、鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭肚、鸭肝、鸡骨架、鸭骨架中的一种或几种）、动物性水产品（可食用虾、可食用蟹、可食用鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、燕窝、丸子（牛肉丸、猪肉丸、羊肉丸、驴肉丸中的一种或几种）、松花蛋、豆制品（豆腐、豆干、油皮、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、面饼（小麦粉、生活饮用水）、小米、大米、小麦粉、食用植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、鸭油、羊油、牛油、鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、蜂蜜、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、丹凤牡丹花、红枣、核桃仁、莲子、金银花、橘皮、枸杞、薏米、银耳、木耳、粉丝、海带、虾皮、紫菜、葵花籽仁、葡萄干、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、咖喱粉、白酒、米酒中的几种，经前处理、调配、熬制、真空包装、高温灭菌而制成汤类罐头。

产品根据原料的不同可分为：牛肉汤、羊肉汤、驴肉汤、鸡汤、豆腐汤、丸子汤、不翻汤、胡辣汤、酸辣肚丝汤、面疙瘩汤、皮蛋瘦肉汤、三宝汤、甲鱼炖鸡汤、海参鲍鱼汤、燕窝蜂蜜汤、牡丹银耳汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 以鲜（冻）畜产品（牛肉、猪肉、羊肉、驴肉、牛骨、猪骨、羊骨、牛鞭、羊鞭、羊排、牛排、牛尾、猪蹄、猪皮、猪肚、猪肝、牛肚、驴肝、驴肚）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、鸡爪、鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭肚、鸭肝、鸡骨架、鸭骨架）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 丸子（牛肉丸、猪肉丸、羊肉丸、驴肉丸）应符合 SB/T 10610 的规定。

2.1.4 豆腐、豆干、油皮应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.5 绿豆粉、红豆粉、大豆粉、豌豆粉、小米、大米、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 面饼应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.7 食用植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂（猪油、鸭油、羊油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合原国家卫生计生委员会 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.18 橘皮、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.20 薏米应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.21 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 粉丝应符合 GB/T 19048 的规定。
- 2.1.24 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.25 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.35 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.37 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.41 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.42 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.43 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.44 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 松花蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 燕窝应符合 GH/T 1092 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。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品，检测容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其性状、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	具有该品种应有的性状	
	色泽	具有该品种应有的色泽	
	气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
固形物含量，%	5~10	GB/T 10786
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250.0	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

米酵菌酸 ^b ，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于金属罐产品的检验。 b 仅适用于使用银耳的产品检验。 c 仅适用于使用鲜、冻动物性水产品的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，辅以香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、辣椒、甘草中的一种或几种）、味精、酱油、食醋、食用盐中的一种或几种，添加或不添加以鲜（冻）畜产品（牛肉、猪肉、羊肉、驴肉、牛骨、猪骨、羊骨、牛鞭、羊鞭、羊排、牛排、牛尾、猪蹄、猪皮、猪肚、猪肝、牛肚、驴肝、驴肚中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、鸡爪、鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭肚、鸭肝、鸡骨架、鸭骨架中的一种或几种）、动物性水产品（可食用虾、可食用蟹、可食用鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、燕窝、丸子（牛肉丸、猪肉丸、羊肉丸、驴肉丸中的一种或几种）、松花蛋、豆制品（豆腐、豆干、油皮、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、面饼（小麦粉、生活饮用水）、小米、大米、小麦粉、食用植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、鸭油、羊油、牛油、鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、蜂蜜、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、丹凤牡丹花、红枣、核桃仁、莲子、金银花、橘皮、枸杞、薏米、银耳、木耳、粉丝、海带、虾皮、紫菜、葵花籽仁、葡萄干、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、咖喱粉、白酒、米酒中的几种，经前处理、调配、熬制、真空包装、高温灭菌而制成汤类罐头。

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，参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州麦尚食品有限公司