



410596S-2021



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0005S-2021

---

# 美味火腿猪肉罐头（肉糜类 罐头）

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

---

商丘通宝食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴磊、张彦民、冯森。

本标准自发布实施日起替代 Q/STB 0005S-2021（备案号 410101S-2021）。

H N

Q B

# 美味火腿猪肉罐头（肉糜类罐头）

## 1 范围

本标准规定了美味火腿猪肉罐头（肉糜类罐头）的术语和定义、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，添加鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制、滚揉、斩拌，加入花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（白胡椒）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红进行调配，经绞制、斩拌、滚揉、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的美味火腿猪肉罐头（肉糜类罐头）。

## 2 术语和定义

冰屑：以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）禽肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.13 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

### 3.2 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 1 罐, 检查容器, 将内容物放到干净的容器内, 自然光下用肉眼观察色泽及组织形态及杂质、析出物, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味	
内 容 物	组织形态		组织紧密, 粗绞肉瘦夹花, 形态完整
	色泽		表面呈红色, 允许表面略带黄色
	滋味、气味		具有产品应有的滋味与气味, 无异味
	析出物		允许少量脂肪和胶冻析出
杂质	无外来杂质		

### 3.3 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
氯化钠含量 (质量分数), %	1.5~2.5	GB 5009.44
淀粉含量, %	≤ 5	GB 5009.9
脂肪含量, %	≤ 18	GB 5009.6
蛋白质含量, %	≥ 13	GB 5009.5
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150.0	GB 5009.16
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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。

### 3.5 净含量及允许缺量

净含量及允许缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 14881 的规定。

### 3.7 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。

#### 4 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，添加鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制、滚揉、斩拌，加入花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（白胡椒）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红进行调配，经绞制、斩拌、滚揉、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的美味火腿猪肉罐头（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。

商丘通宝食品有限公司

Q B