



411379S-2021



太康县香赢食品有限公司企业标准

Q/TXY 0001S-2021

肉制品罐头

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

太康县香赢食品有限公司 发布

前 言

本标准由太康县香赢食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘文德。

H N

Q B

肉制品罐头

1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、筋、尾、翅、脖、肚、皮、鞭中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加梅干菜、干豆角、干黄花菜、竹笋干、黄豆、蚝油、玉米淀粉、马铃薯淀粉、皮冻/筋皮冻【畜禽筋或皮（猪、牛、羊、鸭、鸡中的一种或几种）、鱼皮、食用盐、生活饮用水】、食用菌【香菇、口蘑、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、金针菇、平菇中的一种或几种】、蛹虫草、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、萝卜、酸萝卜（酱腌菜）、大豆蛋白、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种）、料酒、酿造酱油、甜面酱、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、高汤【畜禽骨（猪、牛、羊、鸭、鸡中的一种或几种）、食用盐、香辛料、白砂糖、味精、生活饮用水】、食用植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）中的几种，添加或不添加卡拉胶、可得然胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、鲜味香精、咸味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、红曲红、辣椒红、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经预处理、修整或不修整、滚揉或不滚揉、分切或不分切、预煮、炸制或不炸制、煮制或卤制、包装、封口、杀菌、加工而成的即食肉制品罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类为：黄焖鸡罐头、麻辣鸡块罐头、椒麻鸡块罐头、麻辣牛肚罐头、红烧肉罐头、筋头巴脑罐头、梅干菜扣肉罐头、干豆角扣鸡块罐头、水晶肴肉罐头、鸭肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（蹄、筋、尾、翅、脖、肚、骨、皮、鞭）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 干豆角、干黄花菜、竹笋干应干燥、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 皮冻/筋皮冻应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

- 2.1.11鲜葱、鲜姜、鲜蒜、萝卜应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12酸萝卜（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.36柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40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。容器外表无锈蚀，内壁涂 料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入 白磁盘中，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	具有本品应有的性状	
	色 泽	具有产品应有的色泽	
	气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，无异味	
	杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
固形物含量，%	$\geq$ 70	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	$\leq$ 10.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
^a 亚硝酸钠残留量，mg/kg	$\leq$ 50	GB 5009.33
锡（以Sn计），mg/kg	$\leq$ 250（仅适用于采用镀锡薄板容易包装的产品）	GB 5009.16
注 1：a 仅适用于添加亚硝酸钠的产品；		
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，真菌毒素限量应符合GB 2761的要求，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、筋、尾、翅、脖、肚、皮、鞭中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加梅干菜、干豆角、干黄花菜、竹笋干、黄豆、蚝油、玉米淀粉、马铃薯淀粉、皮冻/筋皮冻【畜禽筋或皮（猪、牛、羊、鸭、鸡中的一种或几种）、鱼皮、食用盐、生活饮用水】、食用菌【香菇、口蘑、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、金针菇、平菇中的一种或几种】、蛹虫草、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、萝卜、酸萝卜（酱腌菜）、大豆蛋白、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种）、料酒、酿造酱油、甜面酱、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、高汤【畜禽骨（猪、牛、羊、鸭、鸡中的一种或几种）、食用盐、香辛料、白砂糖、味精、生活饮用水】、食用植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）中的几种，添加或不添加卡拉胶、可得然胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、鲜味香精、咸味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、红曲红、辣椒红、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经预处理、修整或不修整、滚揉或不滚揉、分切或不分切、预煮、炸制或不炸制、煮制或卤制、包装、封口、杀菌、加工而成的即食肉制品罐头。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县香赢食品有限公司