



411380S-2021



太康县香赢食品有限公司企业标准

Q/TXY 0002S-2021

肉丸子罐头

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

肉丸子罐头

1 范围

本标准规定了肉丸子罐头的分类、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、鸡、驴）肉中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加鲜（冻）鸡皮、鲜（冻）鱼肉（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳊鱼中的一种或几种）泥、食用动物脂肪（牛脂肪、猪脂肪、羊脂肪中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、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）、木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、鱼油、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、谷氨酰胺转氨酶【TG 酶，来源于链霉菌(又名链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*】、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、食用植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白，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）、木糖醇、红曲红、辣椒红、食品用香精（海鲜味香精、肉味香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、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，经解冻、绞肉、打浆、腌制、成型、炸制、蒸煮、包装、封口、杀菌、加工而成的即食肉丸子罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类为：猪肉丸子罐头、驴肉丸子罐头、羊肉丸子罐头、牛肉丸子罐头、鸡肉丸子罐头、鱼肉风味肉丸子罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、驴）肉、鲜（冻）鸡皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）鱼肉（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳊鱼）泥应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 食用动物脂肪（牛脂肪、猪脂肪、羊脂肪）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 鲜葱、鲜姜、鲜蒜应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.11 木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.13酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.28乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39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，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性

内 容 物	性 状	具有本品应有的性状	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	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, %	≥ 60	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
^a 亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、驴）肉中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加鲜（冻）鸡皮、鲜（冻）鱼肉（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳕鱼中的一种或几种）泥、食用动物脂肪（牛脂肪、猪脂肪、羊脂肪中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、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）、木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、鱼油、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、谷氨酰胺转氨酶【TG 酶，来源于茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*】、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、食用植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白，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）、木糖醇、红曲红、辣椒红、食品用香精（海鲜味香精、肉味香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、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，经解冻、绞肉、打浆、腌制、成型、炸制、蒸煮、包装、封口、杀菌、加工而成的即食肉丸子罐头。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