



411677S-2021



河南新合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0002S-2021

# 肉制品罐头

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

河南新合食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新合食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘大伟。

H N  
Q B

# 肉制品罐头

## 1 范围

本标准规定了肉制品罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、鸡肉为主要原料，添加大豆油、香菇、甜面酱、辣椒酱、香辛料（花椒、干姜、肉桂、高良姜、八角、山柰、小茴香、砂仁、桂皮、草果、丁香、孜然、胡椒）、陈皮、白芷、食用盐、生活饮用水、玉米变性淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠，经配料、煮制、装罐、密封、杀菌、冷却加工制成的肉制品罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 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   | 玻璃包装密封完好、无泄漏、无胀气；金属容器包装密封完好、无泄漏、无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落 | 从样品抽取1盒，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 性状   | 具有产品应有的性状                                           |                                                               |
| 色泽   | 具有原料物质应有的色泽                                         |                                                               |
| 气、滋味 | 具有原料应有的混合气味和滋味，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，%                                     | ≥ 70    | GB/T 10786  |
| 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 <sup>a</sup> （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  |
| 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 5.0   | GB 5009.256 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。               |         |             |
| a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。                        |         |             |

## 2.4 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。

## 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

应符合 GB 8950 和 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；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、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以牛肉、鸡肉为主要原料，添加大豆油、香菇、甜面酱、辣椒酱、香辛料（花椒、干姜、肉桂、高良姜、八角、山柰、小茴香、砂仁、桂皮、草果、丁香、孜然、胡椒）、陈皮、白芷、食用盐、生活饮用水、玉米变性淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠，经配料、煮制、装罐、密封、杀菌、冷却加工制成的肉制品罐头。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，参照相关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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新合食品有限公司