



411725S-2021



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0002S-2021

肉丸(饼、块、棒)罐头

2021-07-26 发布

2021-07-26 实施

南阳澳思兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳澳思兰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐国和、武建锋。

H N
Q B

肉丸(饼、块、棒)罐头

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块、棒)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)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加鲜(冻)虾仁、鲜(冻)鱼肉泥(章鱼泥、青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鳊鱼泥、鲈鱼泥、鲤鱼泥、鳕鱼泥中的一种或几种)中的一种或几种、新鲜蔬菜(芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒),经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎,再添加生活饮用水、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、山药粉、香辛料(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种)中的几种后配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、包装而制成肉丸(饼、块、棒)罐头。

根据原料和性状不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)虾仁、鲜(冻)鱼肉泥应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 新鲜蔬菜应新鲜、无污染、无腐烂、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋清、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 生活饮用水应符合 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	取适量样品，检查容器，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、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，%	≥	55	GB/T 10786
食用盐(以NaCl计)，%	≤	6.0	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
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a仅限添加该食品添加剂的产品检测。

b仅限添加水产制品的产品检测。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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，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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜（冻）虾仁、鲜（冻）鱼肉泥（章鱼泥、青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鳊鱼泥、鲤鱼泥、鳕鱼泥中的一种或几种）中的一种或几种、新鲜蔬菜（芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒），经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎，再添加生活饮用水、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、山药粉、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的几种）、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种）中的几种后配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、包装而制成肉丸（饼、块、棒）罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准法》的规定，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、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。

南阳澳思兰食品有限公司