



413130S-2022



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0030S-2022

猪肚鸡罐头

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

商丘宏源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

H N

Q B

猪肚鸡罐头

1 范围

本标准规定了猪肚鸡罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻（鸡、猪肚）（冷冻产品需解冻）为原料，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、香辛料（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、百里香中的几种）、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、蛹虫草、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、鲜白茅根、鲜芦根、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、白酒、料酒、白砂糖、鸡精、味精、骨素、谷氨酸钠中的几种，经预处理、煮制或卤制、包装、封口、杀菌、包装加工而成的猪肚鸡罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻（鸡、猪肚）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 姜、葱应新鲜、清洁、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫健委公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。。
- 2.1.7 大枣、枸杞、山药、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、鲜白茅根、鲜芦根、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.8 香菇、松茸、竹荪应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 竹笋干应干燥、无霉变，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.17 蛹虫草应符合原卫生部公告 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。

2.2 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、无胀罐（袋等） 金属容器外表无锈蚀，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	具有产品应有的性状	
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 40	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.25	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

注：*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

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。

编制说明

本标准适用于以鲜/冻（鸡、猪肚）（冷冻产品需解冻）为原料，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、香辛料（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、百里香中的几种）、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、蛹虫草、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、鲜白茅根、鲜芦根、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、白酒、料酒、白砂糖、鸡精、味精、骨素、谷氨酸钠中的几种，经预处理、煮制或卤制、包装、封口、杀菌、包装加工而成的猪肚鸡罐头。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。

商丘宏源食品有限公司