



413145S-2022



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0002S-2022

牛肉类罐头

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、吴磊。

本标准自发布实施日起替代Q/STB 0002S-2020。

H N
Q B

牛肉类罐头

1 范围

本标准规定了牛肉类罐头的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉为主要原料，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制，添加花生蛋白、食用玉米淀粉、谷朊粉、香辛料（花椒、白胡椒）、冰屑、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红中的几种，进行调配，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的牛肉类罐头。

2 术语和定义

2.1 西式牛肉罐头

将一部分牛肉斩拌成肉泥，另一部分牛肉斩拌成肉块，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制，香辛料（花椒、白胡椒）、冰屑、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的牛肉类罐头。

2.2 冰屑

以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制制而成。

3 产品分类

根据所用辅料不同分为：牛肉午餐肉罐头、西式牛肉罐头。

3.1 牛肉午餐肉罐头

以牛肉为主要原料，经修整、分切，以白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制，添加花生蛋白、食用玉米淀粉、谷朊粉、香辛料（花椒、白胡椒）、冰屑、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红，进行调配，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工制成的午餐肉罐头。

3.2 西式牛肉罐头

以牛肉为主要原料，经修整、分切，以白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制，添加香辛料（花椒、白胡椒）、冰屑、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却加工制成的牛肉类罐头。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

4.1.2 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

4.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 牛肉香精应符合 GB 30616 规定。

- 4.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 4.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.14 花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

4.2 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	从样品中取出 1 罐，检查 容器，将内容物放到干净 的容器内，自然光下用肉 眼观察色泽及性状及杂 质、析出物，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其 滋味
内 容 物	性 状	牛肉午餐肉罐头	固态，表面平整，无收腰，缺边不超过周长的 10%，接 缝处略有粘罐	
		西式牛肉罐头	固态，表面平整，无收腰，形态紧密柔嫩，结成一块， 接缝处略有粘罐	
	色 泽	牛肉午餐肉罐头	表面色泽正常，切面呈淡粉红色	
		西式牛肉罐头	表面呈玫瑰红色或淡粉红色	
	气 味	牛肉午餐肉罐头	具有牛肉午餐肉罐头浓郁的气味，无异味	
		西式牛肉罐头	具有西式牛肉罐头应有的气味，无异味	
	滋 味	牛肉午餐肉罐头	具有牛肉午餐肉罐头浓郁的滋味，无异味	
		西式牛肉罐头	具有西式牛肉罐头应有的滋味，无异味	
	析出物		允许少量脂肪和胶冻析出	
	杂 质		无外来杂质	

4.3 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
----	----	------

水分, %	≤	62	GB 5009. 3
氯化钠含量 (质量分数), %		1. 5~2. 5	GB 5009. 44
淀粉含量, %	≤	8	GB 5009. 9
脂肪含量, %	≤	28	GB 5009. 6
蛋白质含量, %	≥	10	GB 5009. 5
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	50	GB 5009. 33
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150. 0	GB 5009. 16
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 25	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0. 05	GB 5009. 17
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 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 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

4.4 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。

4.5 净含量及允许缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

4.7 其他要求

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。

5 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠含量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉为主要原料，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制，添加花生蛋白、食用玉米淀粉、谷朊粉、香辛料（花椒、白胡椒）、冰屑、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红中的几种，进行调配，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的牛肉类罐头。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》和 GB/T 13214《牛肉类、羊肉类罐头质量通则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘通宝食品有限公司