



413412S-2022



河南濮隆食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2022

肉制品罐头

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

河南濮隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南濮隆食品有限公司提出。

本标准由河南濮隆食品有限公司和许昌市食品药品检验检测中心、濮阳市中鼎检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：侯志远、丰晓利、张海燕、孔九田。

H N
Q B

肉制品罐头

1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、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、鹅肉、鸽子中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入生活饮用水、食用盐、大豆油、鸡蛋液、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（花椒、八角、姜黄、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、芫荽、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂叶、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、百里香、葫芦巴、香荚兰中的几种）、辣椒、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、酿造酱油、鸡精调味料、调味料酒、豆瓣酱、番茄酱、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、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，经配料、腌制、煮制、内包、杀菌、外包而成的肉制品罐头。

根据原料不同可分为单一型产品和混合型产品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 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，将内容物置于洁净的白瓷盘中，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	≤	0.25	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
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。

b 仅限添加该食品添加剂的产品检测。

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 和 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、鹅肉、鸽子中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入生活饮用水、食用盐、大豆油、鸡蛋液、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（花椒、八角、姜黄、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、芫荽、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂叶、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、百里香、葫芦巴、香荚兰中的几种）、辣椒、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、酿造酱油、鸡精调味料、调味料酒、豆瓣酱、番茄酱、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、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，经配料、腌制、煮制、内包、杀菌、外包而成的肉制品罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国国家标准法》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。

河南濮隆食品有限公司