



410625S-2022



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0002S-2022

# 牛肉汤罐头

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王风勤、王闯。

H N

Q B

# 牛肉汤罐头

## 1 范围

本标准规定了牛肉汤罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉为主要原料，水、牛骨、菜籽油、姜、葱、蒜、辣椒、香辛料（小茴香、花椒、圆叶当归、八角、荜拔、黑胡椒、草果、肉豆蔻、香豆蔻、葛缕子、薄荷、石榴、牛至、甘牛至、姜黄、葫芦巴、蒙百里香、藏红花、干姜、丁香、洋葱、高良姜、豆蔻、砂仁、杨桃、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、百里香、芹菜籽中的一种或几种）、白芷、橘皮、食用盐、鸡精、味精、白萝卜、大豆蛋白粉、玉米淀粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、黄豆复合调味酱、蚝油、酿造酱油、调味料酒、芝麻油、郫县豆瓣、大豆油、玉米油、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、红曲红、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸、L-苹果酸、食用香精（牛肉膏体香精、牛肉香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、肉精油香精、辣椒香精、麻辣香精、麻辣精油、五香油香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、冷却、分切、吹晾、灌装、浇汁（卤汁是以牛骨、姜、水熬制而成）、封口、高温杀菌、装箱加工而成的牛肉汤罐头。

按添加食用香精的种类不同，产品分为：原味牛肉汤罐头、辣味牛肉汤罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.3 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 香辛料（小茴香、花椒、圆叶当归、八角、荜拔、黑胡椒、草果、肉豆蔻、香豆蔻、葛缕子、薄荷、石榴、牛至、甘牛至、姜黄、葫芦巴、蒙百里香、藏红花、干姜、丁香、洋葱、高良姜、豆蔻、砂仁、杨桃、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、百里香、芹菜籽）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白萝卜应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 橘皮无污染、无霉变、无腐烂，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.33 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36 黄豆复合调味酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.38 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.39 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.40 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.44 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.45 牛骨应符合 GB 2707 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目		要求	检验方法
容器		密封完好，无泄漏、无旁听。容器外表无锈蚀，内壁涂 料无脱落	取适量样品，观察容器，将内 内容物置于一洁净的白色瓷盘 中，在自然光下用肉眼观察其 包装、色泽、性状、杂质，嗅 其气味，并检查有无外来杂质， 然后以温开水漱口，品其滋味。
性状		牛肉呈片状；块型大小均匀一致	
色泽		具有该产品应有的色泽	
气味	原味牛肉汤罐头	具有原味牛肉汤罐头特有的气味，无异味	
	辣味牛肉汤罐头	具有辣味牛肉汤罐头特有的气味，无异味	
滋味	原味牛肉汤罐头	具有原味牛肉汤罐头应有的滋味，无异味	
	辣味牛肉汤罐头	具有辣味牛肉汤罐头应有的滋味，无异味	
杂质		无肉眼可见的外来杂质	

## 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, g/100g	≥ 30.0	GB/T 10786
氯化钠(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

磷酸盐* (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注：*为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1，应符合 GB 2760 的规定。</p>			

## 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，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 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；兽药残留限量应符合 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、氯化钠、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

牛肉汤罐头是以鲜、冻牛肉为主要原料，水、牛骨、菜籽油、姜、葱、蒜、辣椒、香辛料（小茴香、花椒、圆叶当归、八角、荜拔、黑胡椒、草果、肉豆蔻、香豆蔻、葛缕子、薄荷、石榴、牛至、甘牛至、姜黄、葫芦巴、蒙百里香、藏红花、干姜、丁香、洋葱、高良姜、豆蔻、砂仁、杨桃、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、百里香、芹菜籽中的一种或几种）、白芷、橘皮、食用盐、鸡精、味精、白萝卜、大豆蛋白粉、玉米淀粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、黄豆复合调味酱、蚝油、酿造酱油、调味料酒、芝麻油、郫县豆瓣、大豆油、玉米油、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、红曲红、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸、L-苹果酸、食用香精（牛肉膏体香精、牛肉香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、肉精油香精、辣椒香精、麻辣香精、麻辣精油、五香油香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、冷却、分切、吹晾、灌装、浇汁（卤汁是以牛骨、姜、水熬制而成）、封口、高温杀菌、装箱加工而成的牛肉汤罐头。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳科尔沁肉制品有限公司

QB