



410924 S-2022



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0002S-2022

肉丸(饼、块、棒)罐头

2022-04-18 发布

2022-04-18 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。

本标准由南阳澳思兰食品有限公司起草。

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(青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鲈鱼泥、鲤鱼泥、鳊鱼泥中的一种或几种)、新鲜蔬菜(芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种)、食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种)、水果干制品(蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、豆皮、豆干、豆腐中的一种或几种)、谷物(燕麦、黑米、薏米、藜麦中的一种或几种),经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油中的一种或几种)、花生酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、海藻糖、赤藓糖、木糖醇、L-阿拉伯糖、麦芽糖、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、孜然中的一种或几种)、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)中的一种或几种后,再经配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸(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 新鲜蔬菜应无污染、无腐烂、无霉变,应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 金针菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 蔓越莓干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 豆皮、豆干、豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 谷物应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 鸡蛋清、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.38 赤藓糖应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.41 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.44 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.45 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 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 | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 镉 (以Cd计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬 (以Cr计), mg/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.123 |
| 山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.28 |
| 磷酸根 ^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、仅限添加水产品的检测。

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 规定的方法检测。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

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。

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（青鱼泥、草鱼泥、鲢鱼泥、鲮鱼泥、鲈鱼泥、鲤鱼泥、鳊鱼泥中的一种或几种）、新鲜蔬菜（芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、水果干制品（蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干中的一种或几种）、豆制品及豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、豆皮、豆干、豆腐中的一种或几种）、谷物（燕麦、黑米、薏米、藜麦中的一种或几种），经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、花生酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、桂花酱、草莓酱、鸡蛋清、蛋黄粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、海藻糖、赤藓糖、木糖醇、L-阿拉伯糖、麦芽糖、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、孜然中的一种或几种）、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）中的一种或几种后，再经配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（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化法》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