



411033S-2022



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0012S-2022

# 肉类罐头

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

## 前 言

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出。

本标准起草单位：河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司、郑州市食品安全协会。

本标准主要起草人：李强、张瑞娟、黄亚萍、杨建营、张志军、王涛。

H N

Q B

# 肉类罐头

## 1 范围

本标准规定了肉类罐头的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉、猪蹄中的一种或几种）为主要原料，经前处理（解冻、清洗、分切、修整、搅碎、加水预煮、油炸中的一种或多种工序），加入或不加水、小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、白砂糖、食用盐、味精、料酒、酱油、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、食用调和油中的一种或几种）、香辛料（白胡椒粉、花椒、花椒粉、八角、姜粉、辣椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、草果、甘草中的一种或几种）、陈皮、罗汉果、白芷、葱、姜、蒜、白酒、鸡精调味料、豆腐乳中的一种或几种进行调配、混合、腌制或不腌制，经成型（或不成型）、热加工【油炸（大豆油、花生油、葵花籽油、食用调和油中的一种或几种）、炒制、卤制中的一种或多种工序】、分装，添加或不添加调料（豆腐乳、白砂糖、食用盐、味精、料酒、酱油、花椒粉、八角粉、姜粉中的多种按照配比混合而成）、梅菜（梅菜经修整、清洗、添加白砂糖、食用盐、味精、料酒、酱油、白胡椒粉、花椒、花椒粉、八角、姜粉、辣椒、葱、姜、蒜中的几种进行炒制备用）、山药（经清洗去皮、分切、蒸制备用）、汤料（以水、猪肉、猪骨、鸡肉、鸡骨、八角、葱、姜、蒜、白砂糖、料酒、酱油、食用盐、味精、鸡粉、鸡精调味料、白酒中的多种为原料熬制而成）中的一种或多种，再经封口、高温灭菌等工艺加工而成的肉类罐头。

根据所用原辅料和加工工艺不同，产品分为：小酥肉罐头、卤猪蹄罐头、肉丸罐头、狮子头罐头、梅菜扣肉罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉、猪蹄、猪骨、鸡骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 大豆油 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用调和油应符合 SB/T 10292 的规定。
- 2.1.17 香辛料（白胡椒粉、花椒、花椒粉、八角、八角粉、姜粉、辣椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、草果、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 陈皮、罗汉果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.19 葱、姜、蒜、山药、梅菜应清洁、无夹杂物、无腐烂霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 鸡粉应符合 SB/T 10415 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，无胖听或无胀袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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。
内 容 物	性状	具有该品种应有的性状	
	色泽	具有该品种应有的色泽	
	气、滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
固形物含量，%	≥ 50	GB/T 10786
酸价（以脂肪计） <sup>a</sup> （KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

锡（以Sn计） <sup>b</sup> ，mg/kg	≤	250	GB 5009.16
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于有油炸工艺的肉类罐头产品；			
b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品。			

#### 2.4 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

#### 2.7 其它要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉、猪蹄中的一种或几种）为主要原料，经前处理（解冻、清洗、分切、修整、搅碎、加水预煮、油炸中的一种或多种工序），加入或不加水、小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、白砂糖、食用盐、味精、料酒、酱油、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、食用调和油中的一种或几种）、香辛料（白胡椒粉、花椒、花椒粉、八角、姜粉、辣椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、草果、甘草中的一种或几种）、陈皮、罗汉果、白芷、葱、姜、蒜、白酒、鸡精调味料、豆腐乳中的一种或几种进行调配、混合、腌制或不腌制，经成型（或不成型）、热加工【油炸（大豆油、花生油、葵花籽油、食用调和油中的一种或几种）、炒制、卤制中的一种或多种工序】、分装，添加或不添加调料（豆腐乳、白砂糖、食用盐、味精、料酒、酱油、花椒粉、八角粉、姜粉中的多种按照配比混合而成）、梅菜（梅菜经修整、清洗、添加白砂糖、食用盐、味精、料酒、酱油、白胡椒粉、花椒、花椒粉、八角、姜粉、辣椒、葱、姜、蒜中的几种进行炒制备用）、山药（经清洗去皮、分切、蒸制备用）、汤料（以水、猪肉、猪骨、鸡肉、鸡骨、八角、葱、姜、蒜、白砂糖、料酒、酱油、食用盐、味精、鸡粉、鸡精调味料、白酒中的多种为原料熬制而成）中的一种或多种，再经封口、高温灭菌等工艺加工而成的肉类罐头。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》要求制订本企业标准，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。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司