



411191S-2022



洛阳泓兵食品股份有限公司企业标准

Q/LHB 0002S-2022

# 肉制品罐头

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

洛阳泓兵食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳泓兵食品股份有限公司提出。

本标准由洛阳泓兵食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：高澜。

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）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入生活饮用水、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、小麦粉、金针菇、豆干、食用盐、白砂糖、蒜、料酒、豆瓣酱、酱油、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精中的几种，经配料、腌制或不腌制、成型、大豆油炸制或不炸制、穿串或不穿串、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的肉制品罐头。

产品根据原料的不同可分为：红烧肉罐头、梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、连汤肉片罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、猪肉罐头、调理鸭肉串罐头。

## 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）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 葱、蒜、姜、香辛料（八角、花椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.17 梅干菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 豆干应符合 GB 2712 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	取出适量样品, 检测容器, 将内容物倒入一洁净烧杯中, 在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味	
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
	气味、滋味		具有该品种应有的气味、滋味, 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
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250.0	GB 5009.16
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于金属罐产品的检验。		

## 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, 检验方法应符合 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入生活饮用水、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、小麦粉、金针菇、豆干、食用盐、白砂糖、蒜、料酒、豆瓣酱、酱油、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精中的几种，经配料、腌制或不腌制、成型、大豆油炸制或不炸制、穿串或不穿串、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的肉制品罐头。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳泓兵食品股份有限公司