



411249S-2022



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0005S-2022

水产品罐头

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马领。

H N

Q B

水产品罐头

1 范围

本标准规定了水产品罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海参、鲍鱼、花胶（鱼肚）、广肚、雪蛤、响螺片、甲鱼、鱼翅、水发干贝（瑶柱）、带鱼、三文鱼、石斑、蛭子、鱼唇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鸡肉、鸭肉、鸡胗、鸭胗、牛蹄筋、鸽子肉、鹌鹑肉中的一种或几种为辅料，经解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、清洗、修整，加入生活饮用水、添加食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、酱油、味精、生姜、竹笋、香菇、花菇、竹荪、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鸽子蛋（熟制）、鹌鹑蛋（熟制）、燕窝、豆豉、人参（人工种植 5 年及以下）、大枣、枸杞子、芝麻、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料（当归、干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂中的一种或几种，经调配、腌制或不腌制、蒸煮、装罐或真空包装、高温杀菌、冷却等工序加工而成的水产品罐头。

根据添加原辅料不同分为：鱼类罐头、海鲜罐头、混合水产品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 海参、鲍鱼、花胶（鱼肚）、广肚、雪蛤、响螺片、甲鱼、鱼翅、水发干贝（瑶柱）、带鱼、三文鱼、石斑、蛭子、鱼唇应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉、鸡胗、鸭胗、牛蹄筋、鸽子肉、鹌鹑肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 花菇、竹荪、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 鸽子蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 燕窝应洁净、卫生，丝条状，丝瓜络样，角质状，偶见绒羽，质坚而韧，对光呈半透明，并符合 GH/T 1092 和《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》（卫监督函〔2012〕62 号）的有关规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.16 大枣、枸杞子、芝麻、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.17 浓缩鸡汁应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.23 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.24 竹笋应采用新鲜良好、质嫩、笋体完整的可食用竹笋，无腐败、腐烂变质和病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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、无胀袋，容器外表无锈蚀， 内壁涂料无脱落	取样品一罐置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其容器、性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
性 状	固液混合体	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，咸淡适口，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, g/100g	≥	50.0	GB/T 10786	
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤	6.0	GB 5009.44	
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	以鱼类为主料的产品	≤	0.4	GB 5009.12
	其他	≤	0.8	
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15	
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123	
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17	

无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	以鱼类为主料的产品	≤	0.1	GB 50009.11
	其他	≤	0.5	
多氯联苯 ^c ，mg/kg		≤	0.5	GB 5009.190
锡（以 Sn 计），mg/kg（仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品）		≤	250	GB 5009.16
展青霉素，μg/kg（仅限添加山楂的产品）		≤	20	GB 5009.185
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞；</p> <p>b 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；</p> <p>c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>				

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以海参、鲍鱼、花胶（鱼肚）、广肚、雪蛤、响螺片、甲鱼、鱼翅、水发干贝（瑶柱）、带鱼、三文鱼、石斑、蛭子、鱼唇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鸡肉、鸭肉、鸡胗、鸭胗、牛蹄筋、鸽子肉、鹌鹑肉中的一种或几种为辅料，经解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、清洗、修整，加入生活饮用水、添加食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、酱油、味精、生姜、竹笋、香菇、花菇、竹荪、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鸽子蛋（熟制）、鹌鹑蛋（熟制）、燕窝、豆豉、人参（人工种植 5 年及以下）、大枣、枸杞子、芝麻、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料（当归、干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂中的一种或几种，经调配、腌制或不腌制、蒸煮、装罐或真空包装、高温杀菌、冷却等工序加工而成的水产品罐头。

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》制订本企业标准，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。

蒙品优材（方城）食品有限公司

QB