



411291S-2022



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0003S-2022

骨（肉）汤罐头

2022-05-17 发布

2022-05-17 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准起草人：刘士东、何斌、潘维利、李庆伟、牛千宝、翟振宇、战健心。

本标准自发布之日起替代Q/HZY 0003S-2019（备案号：411982S-2019）。

H N

Q B

骨（肉）汤罐头

1 范围

本标准规定了骨（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、冻畜禽产品（牛肉、牛腩、羊肉、牛肚、牛散旦、牛心、牛耳、牛板筋、牛筋、带皮牛肉、带骨牛肉、带骨羊肉、牛肠、牛肝、牛皮、牛肺、羊蹄、牛蹄、羊排、羊肚、羊心、羊肠、羊肝、带皮羊肉、羊肺、鸡肉、鸡腿、鸡爪、鸡脖、鸡头、鸡翅、鸭肉、鸭腿、鸭头、鸭脖、鸭翅、鹅肉、鹅腿、鹅头、鹅脖、鹅翅中的一种或几种）为主要原料，添加蔬菜（青豆、萝卜、芹菜、山药、白菜、冬瓜、竹笋、芋头、莲藕、莴笋、南瓜、黄花菜、胡萝卜、洋葱、土豆、甜椒、青椒、番茄、西兰花、黄瓜、马蹄、甘蓝中的一种或几种）、食用菌（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑中的一种或几种）、酱腌菜（腌黄瓜、酸萝卜、泡椒、泡姜、泡辣椒、腌萝卜、腌竹笋、腌莴笋、腌莲藕、腌豆角、泡菜、酸菜、小米辣中的一种或几种）、水果（菠萝、柠檬、橙子、苹果、梨中的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、花椒油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、蚝油、鱼露、豆豉、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、生活饮用水、酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、味精、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖、苹果醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛油、羊油、鸡油、鸭油、番茄调味酱、芝士、香辛料及其料粉（大葱、大蒜、洋葱、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、孜然、山奈、高良姜、丁香、八角、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、月桂叶、肉豆蔻中的一种或几种）、白芷、陈皮、咖喱、鸡蛋、鹌鹑蛋、枸杞、大枣、人参（人工种植，5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶叶（绿茶）、白芝麻、椰浆、植物黄油、三花蛋奶（炼乳）、奶粉、牛奶、坚果籽类（核桃、花生、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、夏威夷果、松籽中的一种或几种）、半固态复合调味料①（以牛骨高汤、羊骨高汤、鸡骨高汤、黑胡椒酱、烧烤酱、香辣酱、柱候酱、沙茶酱、红烧酱、蒜蓉辣酱为主要原料，经加工制成）、风味型酵母抽提物、酵母抽提物、麦芽糊精、半固态复合调味料②（以牛油、植物油、辣椒、豆瓣酱、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、食品用香精为原料，经加工制成）、复合调味料（以咸鸭蛋黄、食品用香精、豌豆粉、酵母抽提物、白砂糖、味精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、姜黄为原料，经加工制成）、黄豆、玉米、燕麦、绿豆、薏米、大米、小米、红薯、紫薯、果蔬纤维粉（豌豆纤维粉）、拉丝蛋白（膨化豆制品）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、魔芋凝胶制品、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、卡拉胶、黄原胶、水解胶原蛋白、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒红、乳酸、乳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种为辅料，经原料预处理、配料、熟制（卤制）、冷却、包装、高温灭菌、装箱加工而成的骨（肉）汤罐头。

根据添加的原辅料不同，将产品分为酱腌菜骨（肉）汤罐头、蔬菜骨（肉）汤罐头、食用菌骨（肉）汤罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻畜禽产品（牛肉、牛腩、羊肉、牛肚、牛散旦、牛心、牛耳、牛板筋、牛筋、带皮牛肉、带骨牛肉、带骨羊肉、牛肠、牛肝、牛皮、牛肺、羊蹄、牛蹄、羊排、羊肚、羊心、羊肠、羊肝、带皮羊肉、羊肺、鸡肉、鸡腿、鸡爪、鸡脖、鸡头、鸡翅、鸭肉、鸭腿、鸭头、鸭脖、鸭翅、鹅肉、鹅腿、鹅头、鹅脖、鹅翅）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 香辛料（大葱、大蒜、洋葱、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、孜然、山奈、高良姜、丁香、八角、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、月桂叶、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 食用菌（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.9 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。

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

2.1.11 蔬菜（青豆、萝卜、芹菜、山药、白菜、冬瓜、竹笋、芋头、莲藕、莴笋、南瓜、胡萝卜、洋葱、土豆、甜椒、青椒、番茄、西兰花、黄瓜、马蹄、甘蓝）应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

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

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

2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.17 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

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

2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 酱腌菜（腌黄瓜、酸萝卜、泡椒、泡姜、泡辣椒、腌萝卜、腌竹笋、腌莴笋、腌莲藕、腌豆角、泡菜、酸菜、小米辣）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.27 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 牛油、羊油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 半固态复合调味料①（以牛骨高汤、羊骨高汤、鸡骨高汤、黑胡椒酱、烧烤酱、香辣酱、柱候酱、沙茶酱、红烧酱、蒜蓉辣酱为主要原料，经加工制成）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 风味型酵母抽提物、酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精，黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.46 果蔬纤维粉（豌豆纤维粉）应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.47 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 魔芋凝胶制品应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.49 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.51 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.52 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.53 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.54 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.55 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 拉丝蛋白（膨化豆制品）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.58 白芝麻应符合 DB41/T 798 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.64 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.65 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.68 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.69 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 红薯、紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.71 水果（菠萝、柠檬、橙子、苹果、梨）应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.72 坚果（核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、夏威夷果、松籽）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.74 玫瑰（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.77 三花蛋奶（炼乳）应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.78 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.79 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.80 茶叶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.81 植物黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.82 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.83 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.84 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.85 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.86 薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715 、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.87 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.88 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.89 半固态复合调味料②（以牛油、植物油、辣椒、豆瓣酱、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、食品用香精为原料，经加工制成）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.90 复合调味料（以咸鸭蛋黄、食品用香精、豌豆粉、酵母抽提物、白砂糖、味精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、姜黄为原料，经加工制成）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.91 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.92 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.93 海带应符合 GB/T 20554 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
性状	具有该产品应有的性状	取出样品一份，检查容器，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
容器	密封完好，无泄漏、无胖听或无胀袋，容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10	GB 5009.44
总砷（As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

展青霉素 ^b , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限于使用该食品添加剂的产品; b 展青霉素仅适用于使用苹果和苹果制品的产品检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 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 14881和GB 8950的规定。

2.6 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。

2.7 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; 新食品原料应符合国家相关公告规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。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（牛肉、牛腩、羊肉、牛肚、牛散旦、牛心、牛耳、牛板筋、牛筋、带皮牛肉、带骨牛肉、带骨羊肉、牛肠、牛肝、牛皮、牛肺、羊蹄、牛蹄、羊排、羊肚、羊心、羊肠、羊肝、带皮羊肉、羊肺、鸡肉、鸡腿、鸡爪、鸡脖、鸡头、鸡翅、鸭肉、鸭腿、鸭头、鸭脖、鸭翅、鹅肉、鹅腿、鹅头、鹅脖、鹅翅中的一种或几种）为主要原料，添加蔬菜（青豆、萝卜、芹菜、山药、白菜、冬瓜、竹笋、芋头、莲藕、莴笋、南瓜、黄花菜、胡萝卜、洋葱、土豆、甜椒、青椒、番茄、西兰花、黄瓜、马蹄、甘蓝中的一种或几种）、食用菌（木耳、平菇、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑中的一种或几种）、酱腌菜（腌黄瓜、酸萝卜、泡椒、泡姜、泡辣椒、腌萝卜、腌竹笋、腌莴笋、腌莲藕、腌豆角、泡菜、酸菜、小米辣中的一种或几种）、水果（菠萝、柠檬、橙子、苹果、梨中的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、花椒油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、蚝油、鱼露、豆豉、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、生活饮用水、酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、味精、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖、苹果醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛油、羊油、鸡油、鸭油、番茄调味酱、芝士、香辛料及其料粉（大葱、大蒜、洋葱、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、孜然、山奈、高良姜、丁香、八角、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、月桂叶、肉豆蔻中的一种或几种）、白芷、陈皮、咖喱、鸡蛋、鹌鹑蛋、枸杞、大枣、人参（人工种植，5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶叶（绿茶）、白芝麻、椰浆、植物黄油、三花蛋奶（炼乳）、奶粉、牛奶、坚果籽类（核桃、花生、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、夏威夷果、松籽中的一种或几种）、半固态复合调味料①（以牛骨高汤、羊骨高汤、鸡骨高汤、黑胡椒酱、烧烤酱、香辣酱、柱候酱、沙茶酱、红烧酱、蒜蓉辣酱为主要原料，经加工制成）、风味型酵母抽提物、酵母抽提物、麦芽糊精、半固态复合调味料②（以牛油、植物油、辣椒、豆瓣酱、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、食品用香精为原料，经加工制成）、复合调味料（以咸鸭蛋黄、食品用香精、豌豆粉、酵母抽提物、白砂糖、味精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、姜黄为原料，经加工制成）、黄豆、玉米、燕麦、绿豆、薏米、大米、小米、红薯、紫薯、果蔬纤维粉（豌豆纤维粉）、拉丝蛋白（膨化豆制品）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、魔芋凝胶制品、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、甜玉米味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、咖喱味香精、红烧味香精、烧烤味香精、陈皮味香精、火锅味香精、玫瑰味香精、芝士味香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、卡拉胶、黄原胶、水解胶原蛋白、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒红、乳酸、乳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种为辅料，经原料预处理、配料、熟制（卤制）、冷却、包装、高温灭菌、

装箱加工而成的骨（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》的有关规定制订本标准，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。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

H N

Q B