



411292S-2022



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0004S-2022

菜肴罐头

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 0004S-2019（备案号：411981S-2019）。

H N

Q B

菜肴罐头

1 范围

本标准规定了菜肴罐头的分类、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）中的一种或两种为主要原料，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、海带、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（卤制或炒制）、冷却、包装、高温灭菌、装箱加工而成的菜肴罐头。

根据添加的原辅料不同，将产品分为蔬菜菜肴罐头、酱腌菜菜肴罐头、食用菌菜肴罐头、肉类菜肴罐头、什锦菜肴罐头。

2 要求

2.1 原辅料

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 海带应符合 GB 19643 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)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 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。
- 2.1.83 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.84 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.85 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.86 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.87 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。
- 2.1.88 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.89 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.90 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。
- 2.1.91 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。
- 2.1.92 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.93 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.94 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
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	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
性 状	具有该产品应有的性状	
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
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 ， μg/kg	≤ 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。

H N

Q B

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）中的一种或两种为主要原料，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、海带、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（卤制或炒制）、冷却、包装、高温灭菌、装箱加工而成的菜肴罐头。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