



411507S-2022



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2022

# 土豆烧牛肉罐头

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金牛足食品有限公司。

本标准主要起草人：李清溪。

H N

Q B

# 土豆烧牛肉罐头

## 1 范围

本标准规定了土豆烧牛肉罐头的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛肉、土豆为主要原料，添加或不添加面筋、杏鲍菇、木耳中的一种或几种为辅料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、味精、酱油，添加或不添加亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的土豆烧牛肉罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 桂皮、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.14 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 杏鲍菇、木耳应清洁卫生、无腐烂、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 7096 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。金属罐装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出适量，检查容器，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
性状	块状、条状	
色泽	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，咸淡适中、无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	
----	------------	--

### 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
总固形物, g/100g	≥ 50	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	1~3	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 6	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 20	GB 5009.6
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞 (Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

### 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 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; 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以牛肉、土豆为主要原料，添加或不添加面筋、杏鲍菇、木耳中的一种或几种为辅料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、味精、酱油，添加或不添加亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的土豆烧牛肉罐头。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，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。

H N

河南省金牛足食品有限公司

Q B