



412122S-2022



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0002S-2022

肉丸(饼、块、棒)罐头

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

南阳澳思兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳澳思兰食品有限公司提出。

本标准由南阳澳思兰食品有限公司起草。

本标准起草人：徐国和、焦志莎。

H N

Q B

肉丸(饼、块、棒、球)罐头

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块、棒、球)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)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加或不添加水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲮鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、蛋类及其制品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(发菜、海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种)、新鲜蔬菜或腌渍品或干制品(芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜、泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)、食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇、银耳、竹荪、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种)、水果或果干或果泥或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、山楂、红枣、枸杞中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆、豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种)、谷物及其制品(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、谷子、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉、小麦蛋白中的一种或几种)、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、西餐用料(复合调味料)(芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、脱脂奶粉、全脂奶粉、抹茶粉、可可粉、炼乳、玉米糖浆、白巧克力、黑巧克力、果胶、杏仁粉、柠檬汁)中的一种或几种,添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、色拉油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油中的一种或几种)、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、白砂糖、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏

血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种后，再经配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（饼、块、棒、球）罐头。

根据原料和性状不同可分：肉丸罐头、肉饼罐头、肉块罐头、肉棒罐头、肉球罐头。

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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

2.1.4 鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 新鲜蔬菜、水果、蔬菜干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。

2.1.7 蔬菜腌渍品应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.12 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.13 黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 豆干、豆腐、豆腐皮、大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 小麦蛋白、大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.16 红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、谷子、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、柠檬粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.20 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.21 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.22 西餐用料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.24 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

- 2.1.26 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 香菇酱、海鲜酱、柱候酱、肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 巧克力酱应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.30 桂花酱、草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.31 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.34 鱼籽酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.41 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.45 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.46 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.47 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 小麦纤维应符合 QB/T 5028 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	检查容器, 取适量样品置于洁净的白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、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
固形物含量, %	\geq 55	GB/T 10786
食用盐(以NaCl计), %	\leq 6.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	\leq 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a、仅限添加水产品的检测。 b、仅限添加该食品添加剂的产品检测。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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, 按 GB 4789.26 规定的方法。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、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)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加或不添加水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、蛋类及其制品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(发菜、海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种)、新鲜蔬菜或腌渍品或干制品(芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜、泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)、食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇、银耳、竹荪、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种)、水果或果干或果泥或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、山楂、红枣、枸杞中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆、豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种)、谷物及其制品(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、谷子、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉、小麦蛋白中的一种或几种)、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、西餐用料(复合调味料)(芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、脱脂奶粉、全脂奶粉、抹茶粉、可可粉、炼乳、玉米糖浆、白巧克力、黑巧克力、果胶、杏仁粉、柠檬汁)中的一种或几种,添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、色拉油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油中的一种或几种)、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、白砂糖、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种)中的一种或几种后,再经配料、搅

拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（饼、块、棒、球）罐头。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，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。

南阳澳思兰食品有限公司

H N

Q B