



413218S-2023



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0007S-2023

肉制品罐头

2023-10-11 发布

2023-10-11 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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/MFS 0007S-2023 备案号：412797S-2023。

H N
Q B

肉制品罐头

1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人工养殖梅花鹿（鹿鞭、鹿肉、鹿筋中的一种或几种）、牛鞭、牛肉、骆驼肉、羊肉、鸡肉、鹅肉、鸽肉、兔肉、鸭肉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、黄喉拟水龟裙边（人工养殖）、三线闭壳龟裙边（人工养殖）、红耳龟裙边（人工养殖）、甲鱼裙边、瑶柱、龙筋（中华鲟）（人工养殖）、鲟龙鱼筋、红鸡赤嘴（鱼胶）、花胶（鱼肚）、雪蛤（人工养殖）、蛤蜊、海参、老母鸡、鸽子、雪耳（银耳）、人参（人工种植五年以下）、桑葚、黄精、山药、白果、红枣（大枣）、蛹虫草、杜仲雄花、桂圆（龙眼）、阿胶、淡竹叶、莲子、百合、枸杞、木瓜、无花果、甘草、藕粉、雪梨、白芷、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、香辛料（花椒、八角、小茴香、葱、姜、辣椒、砂仁、胡椒、蒜、草果、肉豆蔻、当归中的一种或几种）、樱桃干中的几种，经清洗或不清洗、发泡或不发泡、腌制或不腌制、切割或不切割、整修、油炸或不油炸、水煮或不水煮，加入食用盐、冰糖、蜂蜜、玫瑰露酒、绍酒（黄酒）、 β -胡萝卜素、鸡精、香辛料（花椒、八角、小茴香、葱、姜、辣椒、砂仁、胡椒、蒜、草果、肉豆蔻、当归中的一种或几种）、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经水煮（卤煮）或不水煮（卤煮）、清蒸或不清蒸、水煮（卤煮）捞出沥干后，再加入或不加入自制金汤（净膛母鸡、鸽子加入生活饮用水熬煮，滤出净汤后添加南瓜、胡萝卜、鸭蛋黄中的一种或几种打粉、混合煮制、过滤而成），经混合、灌装、灭菌、冷却、装箱而成的肉制品罐头。

根据原料不同产品可分为：鹿鞭罐头、鹿肉罐头、牛鞭罐头、牛鞭鹿鞭罐头、双鞭罐头、牛肉罐头、骆驼肉罐头、羊肉罐头、鸡肉罐头、鹅肉罐头、鸽肉罐头、兔肉罐头、鸭肉罐头、混合肉制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 人工养殖梅花鹿（鹿鞭、鹿肉、鹿筋）应符合卫监督函（2012）8号的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄喉拟水龟裙边、三线闭壳龟裙边、红耳龟裙边、甲鱼裙边、瑶柱、龙筋（中华鲟）（人工养殖）、鲟龙鱼筋、花胶（鱼肚）、雪蛤、蛤蜊、海参应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 雪耳（银耳）应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.5 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.6 桑葚、黄精、阿胶、淡竹叶、山药、白果、红枣（大枣）、桂圆（龙眼）、莲子、百合、枸杞、木瓜、无花果、白芷、甘草应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.7 蛹虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.8 杜仲雄花卫生部 2014 年第 6 号的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。

- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 玫瑰露酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 绍酒（黄酒）应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 南瓜、红萝卜应清洁、卫生，无污染无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 牛鞭、牛肉、羊肉、鸡肉、鹅肉、鸽肉、鸭肉、老母鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 骆驼肉、鸽子应清洁、卫生，无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.30 兔肉应符合 GB/T 17239 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 红鸡赤嘴（鱼胶）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 樱桃干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.35 雪梨应符合 GB/T 10650 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 $\geq$	50.0	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	6.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg $\leq$	1.0	GB 50009.123
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 50009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 50009.11
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.075	GB 5009.28
β -胡萝卜素 ^c , g/kg $\leq$	0.02	GB 5009.83
米酵菌酸 ^d , mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.189
锡 ^e (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	250	GB 5009.16
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限油炸产品; b 仅限添加水产动物及其制品的产品; c 仅限添加该食品添加剂的产品; d 仅限添加雪耳 (银耳) 的产品; e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以人工养殖梅花鹿（鹿鞭、鹿肉、鹿筋中的一种或几种）、牛鞭、牛肉、骆驼肉、羊肉、鸡肉、鹅肉、鸽肉、兔肉、鸭肉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、黄喉拟水龟裙边（人工养殖）、三线闭壳龟裙边（人工养殖）、红耳龟裙边（人工养殖）、甲鱼裙边、瑶柱、龙筋（中华鲟）（人工养殖）、鲟龙鱼筋、红鸡赤嘴（鱼胶）、花胶（鱼肚）、雪蛤（人工养殖）、蛤蜊、海参、老母鸡、鸽子、雪耳（银耳）、人参（人工种植五年以下）、桑葚、黄精、山药、白果、红枣（大枣）、蛹虫草、杜仲雄花、桂圆（龙眼）、阿胶、淡竹叶、莲子、百合、枸杞、木瓜、无花果、甘草、藕粉、雪梨、白芷、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、香辛料（花椒、八角、小茴香、葱、姜、辣椒、砂仁、胡椒、蒜、草果、肉豆蔻、当归中的一种或几种）、樱桃干中的几种，经清洗或不清洗、发泡或不发泡、腌制或不腌制、切割或不切割、整修、油炸或不油炸、水煮或不水煮，加入食用盐、冰糖、蜂蜜、玫瑰露酒、绍酒（黄酒）、 β -胡萝卜素、鸡精、香辛料（花椒、八角、小茴香、葱、姜、辣椒、砂仁、胡椒、蒜、草果、肉豆蔻、当归中的一种或几种）、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经水煮（卤煮）或不水煮（卤煮）、清蒸或不清蒸、水煮（卤煮）捞出沥干后，再加入或不加入自制金汤（净膛母鸡、鸽子加入生活饮用水熬煮，滤出净汤后添加南瓜、胡萝卜、鸭蛋黄中的一种或几种打粉、混合煮制、过滤而成），经混合、灌装、灭菌、冷却、装箱而成的肉制品罐头。

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