413225S-2023

河南福鑫食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2023

扣碗肉罐头

2023-10-11 发布　　2023-10-11 实施

河南福鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周如号。

H N
Q B

扣碗肉罐头

1 范围

本标准规定了扣碗肉罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肘中的一种为主要原料，辅以食用盐、味精、鸡蛋、红薯淀粉、玉米淀粉、香辛料(八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种)、白芷、橘皮、老抽、干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、白砂糖、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、着色剂（红曲红、赤藓红中的一种或几种）、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种，经解冻或不解冻、修整、分割或不分割，腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆、油炸（大豆色拉油）或不油炸、卤制或不卤制、切片或不切片，成型、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的扣碗肉罐头。

根据添加原辅料不同可分为：豆角扣碗肉罐头、梅菜扣碗肉罐头、杏鲍菇扣碗肉罐头、豆豉扣碗肉罐头、豆豉排骨扣碗肉罐头、平菇扣碗肉罐头、平菇排骨扣碗肉罐头、糯米排骨扣碗肉罐头、猪肘扣碗肉罐头、酥肉扣碗肉罐头、香菇鸡块扣碗肉罐头、腐乳扣碗肉罐头、红烧肉扣碗肉罐头、猪肉丸扣碗肉罐头、鸭肉扣碗肉罐头、牛肉扣碗肉罐头、羊肉扣碗肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、猪排骨、猪肘、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.5 柱侯酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 平菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 豆腐串应符合 GB 2712 的规定。

2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.20 梅菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.21 糯米应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.23 香辛料(小茴香、高良姜、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.26 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.27 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.31 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.32 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.33 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.34 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

容器	密封完好、无泄漏、无胀盒	

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，%	≥	65	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.5	GB 5009.44
蛋白质，%	≥	6	GB 5009.5
脂肪，%	≤	25	GB 5009.6
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
亚硝酸钠残留量[a]，mg/kg	≤	30	GB 5009.33
赤藓红[a]，g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 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 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、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肘中的一种为主要原料，辅以食用盐、味精、鸡蛋、红薯淀粉、玉米淀粉、香辛料(八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种)、白芷、橘皮、老抽、干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、白砂糖、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、着色剂（红曲红、赤藓红中的一种或几种）、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种，经解冻或不解冻、修整、分割或不分割，腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆、油炸（大豆色拉油）或不油炸、卤制或不卤制、切片或不切片，成型、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的扣碗肉罐头。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》要制订本企业标准，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。

河南福鑫食品有限公司

HN QB