



413412S-2023



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0002S-2023

肉丸(饼、块、棒)罐头

2023-10-18 发布

2023-10-18 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。

本标准起草人：徐国和、焦志莎。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NAS 0002S-2022，备案号：412122S-2022。

H N
Q B

肉丸(饼、块、棒)罐头

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块、棒)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、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(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液中的一种或几种)、蛋制品(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)、新鲜蔬菜或干制品(芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、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、仔姜中的一种或几种)、酱腌菜(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、香菇腿中的一种或几种)、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、油栗仁、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、黄桃、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、多香果、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、菠萝干、多香果干、凤梨干、草莓干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、百香果、木瓜干中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮中的一种或几种)、植物蛋白(大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种)、大豆蛋白制品、大豆粉(黄豆粉)、谷朊粉、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、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、白芷粉、白胡椒粉、姜汁、木薯变性淀粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、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、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料中的一种或几种, 添加生活饮用水, 添加大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、红油、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、辣椒油树脂、山茶油、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种)、鱼油、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、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、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）、红曲红、红曲黄色素、黄原胶、柠檬酸、木薯变性淀粉、酿造酱油、白酒、料酒、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料（香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、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、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸钠、双乙酸钠、海藻酸钾、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、成型（机器成型或灌肠【动物肠衣（猪肠衣、羊肠衣、牛肠衣）、胶原蛋白肠衣中的一种】或人工手卷）、熟制（水蒸）、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（饼、块、棒、球、卷）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、肉卷罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻) 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 蛋类、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.6 蔬菜干制品应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜应符合 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 水果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.11 水果果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 水果果泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.13 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.14 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 谷物及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.19 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、海苔粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 烧烤粉、五香粉、姜汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、蛋黄酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、桂花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 高良姜粉、洋葱粉、泡椒粉、白芷粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 木薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.27 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.28 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.29 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.30 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 红油、香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 藤椒油、花椒油、山茶油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.35 辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.39 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.41 草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.42 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.43 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.44 鱼籽酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.45 动物肠衣（猪肠衣、羊肠衣、牛肠衣）应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.46 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.49 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.51 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.57 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.58 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.64 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.65 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.66 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.68 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.72 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.75 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.76 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.77 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.78 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.79 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.80 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.83 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.84 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.85 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.86 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.87 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.88 黄油、奶油应符合 LS/T 3217 的规定
- 2.1.89 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.90 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.91 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.92 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.93 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.94 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.95 玉米糖浆应符合 NY/T 2110 的规定。
- 2.1.96 白巧克力、黑巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.97 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.98 杏仁粉应符合 GB 19300 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、无胀袋	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	具有该产品应有的色泽	
气味、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，% ≥	55	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计)，% ≤	6.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12

镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
亚硝酸钠残留量 ^b , mg/kg	≤	50	GB 5009.33
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、仅限添加水产动物及其制品的产品检测; 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

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 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、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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、鳊鱼、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(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液中的一种或几种)、蛋制品(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)、新鲜蔬菜或干制品(荠菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、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、仔姜中的一种或几种)、酱腌菜(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、香菇腿中的一种或几种)、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、油栗仁、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、黄桃、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、多香果、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、菠萝干、多香果干、凤梨干、草莓干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、百香果、木瓜干中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮中的一种或几种)、植物蛋白(大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种)、大豆蛋白制品、大豆粉(黄豆粉)、谷朊粉、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、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、白芷粉、白胡椒粉、姜汁、木薯变性淀粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、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、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料中的一种或几种, 添加生活饮用水, 添加大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、红油、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、辣椒油树脂、山茶油、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种)、鱼油、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、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、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）、红曲红、红曲黄色素、黄原胶、柠檬酸、木薯变性淀粉、酿造酱油、白酒、料酒、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料（香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、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、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸钠、双乙酸钠、海藻酸钾、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、成型{机器成型或灌肠【动物肠衣（猪肠衣、羊肠衣、牛肠衣）、胶原蛋白肠衣中的一种】或人工手卷}、熟制（水蒸）、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（饼、块、棒、球、卷）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