



413316S-2023



洛阳贤二食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2023

畜禽肉类罐头

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

洛阳贤二食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳贤二食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳贤二食品有限公司。

本标准主要起草人：杨辉。

本标准自实施之日起代替Q/LXS 0001S-2017。

H N
Q B

畜禽肉类罐头

1 范围

本标准规定了畜禽肉类罐头的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，面筋经分切，金针菇经清洗、去皮、分切，加入生活饮用水、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、小麦粉、食用盐、酱油、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精、白砂糖中的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的畜禽肉类罐头。

根据所用原料的不同，产品可分为：梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡块罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、调理鸭肉罐头、香辣面筋罐头、酱香柴鸭罐头。

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）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.4 金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 葱、姜、香辛料（八角、花椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 梅干菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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	取样品 1 份，检查容器，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香可口，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
pH 值		4.0~6.5	GB 5009.237
固形物/(%)	≥	50	GB/T 10786
铅* (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
食用盐 (以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.44
锡 ^a (以 Sn 计)/(mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于金属罐装。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、pH 值、商业无菌的检验。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、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，面筋经分切，金针菇经清洗、去皮、分切，加入生活饮用水、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、小麦粉、食用盐、酱油、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精、白砂糖中的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的罐头制品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳贤二食品有限公司