



413319S-2023



滑县老庙友谊食品厂企业标准

Q/HLYS 0001S-2023

肉制品罐头

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

滑县老庙友谊食品厂 发布

前 言

本标准由滑县老庙友谊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张广合。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽【猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、驴、兔】肉或其可食用副产品（蹄、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚）、鸽子肉、鹿肉（人工养殖梅花鹿）、肉丸子（牛、羊、猪、鸡中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加生活饮用水、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香、孜然、芫荽、香茅、甘草、山奈、多香果中的几种】、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（姜、葱、蒜、白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种）、黄豆、豆腐、鹌鹑蛋、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、蛹虫草、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、白砂糖、冰糖、味精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、酿造酱油、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、复配水分保持剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、结冷胶、食用马铃薯淀粉、食用豌豆纤维）、亚硝酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经预处理或不处理、腌制或不腌制、挂浆或不挂浆【以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉中的几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加鸡蛋（经蛋液）、食用盐、香辛料中的一种或几种，配制成浆液】、熟制【蒸制、烤制、煮制、酱（卤、炖）制、油炸中的一种或几种】、包装、灭菌、加工而成的肉制品罐头。

根据原料不同可分为肉丸子罐头、酥肉罐头、炖肉罐头、肴肉罐头、酥肉扣碗罐头、肉糜丸子罐头、牛肉狮子头罐头、老碗蒸蹄罐头、红烧排骨罐头、东坡肉罐头、梅菜扣肉罐头、鹌鹑蛋卤肉罐头、麻椒鸡罐头、酱鸭罐头、卤羊肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽【猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、驴、兔】肉或其可食用副产品（肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸽子肉、鹿肉（人工养殖梅花鹿）应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。
- 2.1.3 肉丸子应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.7新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.9黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.10豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.13大枣、枸杞、山药、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.14蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.15香菇、松茸、竹荪应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16竹笋干应干燥、无霉变，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.27蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应 GB 2718 的规定。
- 2.1.29番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.30谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.36山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2. 1. 38食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 39小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2. 1. 40鸡蛋应符合 GB 2749 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、无胀罐（袋等）	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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）， g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.45（畜禽内脏制品） 0.25（其他）	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1（其他） 0.5（畜禽肝脏及制品） 1.0（畜禽肾脏及制品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 5.0（仅适用于采用烤制工艺的产品）	GB 5009.27
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
^a 亚硝酸钠残留量， mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品检测，且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。		
注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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的要求，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、商业无菌。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【猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、驴、兔】肉或其可食用副产品（蹄、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚）、鸽子肉、鹿肉（人工养殖梅花鹿）、肉丸子（牛、羊、猪、鸡中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加生活饮用水、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香、孜然、芫荽、香茅、甘草、山奈、多香果中的几种】、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（姜、葱、蒜、白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、青豆、玉米粒中的一种或几种）、黄豆、豆腐、鹌鹑蛋、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、蛹虫草、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、白砂糖、冰糖、味精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、酿造酱油、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、复配水分保持剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、结冷胶、食用马铃薯淀粉、食用豌豆纤维）、亚硝酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经预处理或不处理、腌制或不腌制、挂浆或不挂浆【以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉中的几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加鸡蛋（经蛋液）、食用盐、香辛料中的一种或几种，配制成浆液】、熟制【蒸制、烤制、煮制、酱（卤、炖）制、油炸中的一种或几种】、包装、灭菌、加工而成的肉制品罐头。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。

滑县老庙友谊食品厂