



413965S-2023



河南盛佳食品有限公司企业标准

Q/HSJ 0001S-2023

禽肉及禽肉糜罐头

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南盛佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛佳食品有限公司提出。

本标准由河南盛佳食品有限公司起草。

本标准主要起草人：牛春丽。

H N

Q B

禽肉及禽肉糜罐头

1 范围

本标准规定了禽肉及禽肉糜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)禽肉(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、绞制或切制、斩拌,添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、藕粉、酱油、料酒、咖喱粉、椰粉、植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、小麦粉、奶粉、香辛料(胡椒粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、洋葱粉、蒜粉、辣椒粉中的一种或几种)、冰屑(以生活饮用水为原料,制成冰块,经刨冰机制成)或食用冰中的一种或几种,添加或不添加亚硝酸钠、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,再经搅拌(或滚揉)、装罐、密封、灭菌、冷却、包装而成的禽肉及禽肉糜罐头。

根据原料不同可分:鸡肉及鸡肉糜罐头、鸭肉及鸭肉糜罐头、鹅肉及鹅肉糜罐头、混合禽肉及禽肉糜罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 肉豆蔻粉、姜黄粉、洋葱粉、蒜粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用冰应符合 SB/T 10017 的规定。
- 2.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.20 料酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 椰粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 奶粉应符合 GB 19644 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	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	具有本品应有的色泽	
气、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, % \geq	55	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), % \leq	6.0	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量(以 NaNO_2 计), $\text{mg/kg} \leq$	50	GB 5009.33
铅* (以 Pb 计), $\text{mg/kg} \leq$	0.25	GB 5009.12
总砷(以 As 计), $\text{mg/kg} \leq$	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), $\text{mg/kg} \leq$	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), $\text{mg/kg} \leq$	1.0	GB 5009.123

注: *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要求, 按 GB 4789.26 规定的方法。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、固形物含量、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

禽肉及禽肉糜罐头是以鲜(冻)禽肉(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、绞制或切制、斩拌,添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、藕粉、酱油、料酒、咖喱粉、椰粉、植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、小麦粉、奶粉、香辛料(胡椒粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、洋葱粉、蒜粉、辣椒粉中的一种或几种)、冰屑(以生活饮用水为原料,制成冰块,经刨冰机刨制而成)或食用冰中的一种或几种,添加或不添加亚硝酸钠、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,再经搅拌(或滚揉)、装罐、密封、灭菌、冷却、包装而成的禽肉及禽肉糜罐头。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/T 13213《猪肉糜类罐头》和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。

河南盛佳食品有限公司

QB