



410499S-2023



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0031S-2023

肉制品罐头

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

商丘宏源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

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、鸽子、鹌鹑、斑鸠、兔）肉或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种）、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、食用葡萄糖、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、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、骨素、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、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、乙基麦芽酚中的几种，经预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制或酱（卤、炖）制】、包装、封口、杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类为酱（卤、炖）肉类罐头、白煮肉类罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、鸽子、鹌鹑、斑鸠、兔）肉或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 姜、葱应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 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《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 香菇、松茸、竹荪应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 竹笋干应干燥、无霉变，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.14食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.19鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.20菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.21排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.22骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.23酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.27咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.29料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.36谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	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
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	滋味
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，%	≥	50	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
		0.5（畜禽内脏制品）	
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1（畜禽内脏及其制品除外）	GB 5009.15
		0.5（畜禽肝脏及其制品）	
		1.0（畜禽肾脏及其制品）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：*总砷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、固形物含量、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、鸽子、鹌鹑、斑鸠、兔）肉或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）、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、食用葡萄糖、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、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、骨素、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、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、乙基麦芽酚中的几种，经预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制或酱（卤、炖）制】、包装、封口、杀菌、包装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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘宏源食品有限公司

QB