



410618S-2023



洛阳洛肴农业开发有限公司企业标准

Q/LLY 0004S-2023

肉制品罐头

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

洛阳洛肴农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛肴农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯玉方。

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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、大豆植物蛋白、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（贡菜、胡萝卜、马齿苋、鱼腥草、竹笋、紫甘蓝、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、百合、莲藕、黄豆芽、绿豆芽、豆苗、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、白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、玉米粒中的一种或几种）、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、夏威夷果中的一种或几种）、果干（蓝莓干、桂圆干、香蕉干、草莓干、哈密瓜干、柠檬干、菠萝干、椰子干、葡萄干、芒果干、树梅干、橘子干、百香果干、桑葚干、圣女果干、桃子干、猕猴桃干、西瓜干、橙子干、柑橘干、蔓越莓干、红枣干、枸杞干中的一种或几种）、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、猴头菇、茶树菇中的一种或几种）、食用盐、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、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）、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（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、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄调味酱、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、腌制或不腌制、熟制、包装、封口、杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

根据添加原料不同可分为：猪肉罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鸭肉罐头、鸡肉罐头、鹅肉罐头、猪肉复合罐头、牛肉复合罐头、羊肉复合罐头、鸭肉复合罐头、鸡肉复合罐头、鹅肉复合罐头。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.6 新鲜蔬菜、脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.26 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.36 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.38 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 生产用水应符合 GB 5749 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，%	≥ 50	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
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 规定。

2.6 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

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、大豆植物蛋白、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（贡菜、胡萝卜、马齿苋、鱼腥草、竹笋、紫甘蓝、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、百合、莲藕、黄豆芽、绿豆芽、豆苗、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、白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、玉米粒中的一种或几种）、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、夏威夷果中的一种或几种）、果干（蓝莓干、桂圆干、香蕉干、草莓干、哈密瓜干、柠檬干、菠萝干、椰子干、葡萄干、芒果干、树梅干、橘子干、百香果干、桑葚干、圣女果干、桃子干、猕猴桃干、西瓜干、橙子干、柑橘干、蔓越莓干、红枣干、枸杞干中的一种或几种）、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、猴头菇、茶树菇中的一种或几种）、食用盐、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、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）、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（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、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄调味酱、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、腌制或不腌制、熟制、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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳洛肴农业开发有限公司