



411402S-2023



漯河万中禽业加工有限公司企业标准

Q/LHWZ 0002S-2023

畜禽肉类罐头

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河万中禽业加工有限公司 发布

前 言

本文件由漯河万中禽业加工有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈松、田文广、张俊杰、张颖利、李红杰、郑彩燕、周海珍、李明明。

本文件自实施之日起代替 Q/LHWZ 0002S-2021 《畜禽肉类罐头》。

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术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（牛、羊、鸡、鸭肉及肥膘中的一种或几种）为原料，配以水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、大豆蛋白、鸡蛋白粉、淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉的一种或几种）、魔芋粉、香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、孜然、葱、姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、辣椒、桂皮、丁香、草果、砂仁、山奈、高良姜中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、肉味香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精、香麻味香精、姜味香精、藤椒味香精、孜然味香精、芝麻味香精、辛香料味香精中的一种或几种）、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、增稠剂（卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、着色剂（红曲红、赤藓红中的一种或几种）中的部分为辅料，经修整、绞制、搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、充填、密封、杀菌、包装等工艺加工而成的畜禽肉类罐头。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 畜禽肉类罐头

以鲜（冻）畜禽产品（牛、羊、鸡、鸭肉及肥膘中的一种或几种）为原料，配以水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、大豆蛋白、鸡蛋白粉、淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉的一种或几种）、香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、孜然、葱、姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、辣椒、桂皮、丁香、草果、砂仁、山奈、高良姜中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精中的一种或几种）、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、增稠剂（卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、着色剂（红曲红、赤藓红中的一种或几种）中的部分品种为辅料，经修整、绞制、搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、充填、密封、杀菌、包装等工艺加工而成的畜禽肉类罐头。

2.2 缺角

装罐时充填不实，内容物整体两端凹陷。

2.3 收腰

装罐时充填不实，内容物整体中间部位向内收缩。

2.4 粘罐

内容物粘结在罐内壁的现象。

2.5 脂肪析出

聚集在内容物表面的脂肪层。

2.6 胶冻析出

聚集在内容物表面的胶状物。

2.7 汁液

常温下罐头内容物中析出的汤汁。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合GB 2707的规定。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.8 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.20 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.25 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 3.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.2 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
外观	包装严密无破损，无泄漏、胖听现象存在，容器外表面无锈蚀，内壁涂料完整	取样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其外观、色泽、组织状态、杂质，品尝其风味。
色泽	具有产品固有色泽，表面色泽正常，无明显变色	
组织状态	组织紧密，形态完整，允许少量气孔存在，稍有缺角、收腰、粘罐及少量脂肪、胶冻和汁液析出	
风味	咸淡适中，有本产品固有风味，无异味	
杂质	无外来可见杂质	

3.3 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
蛋白质，% ≥	6 ^d	GB 5009.5
	10 ^e	
脂肪，% ≤	25	GB 5009.6
水分，% ≤	76 ^d	GB 5009.3
	62 ^e	
淀粉，% ≤	10	GB 5009.9
食用盐（以NaCl计），% ≤	3	GB 5009.44
亚硝酸盐 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	50	GB 5009.33
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.12
*铬（以Cr计），mg/kg ≤	0.9	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
赤藓红 ^b ，g/kg ≤	0.015	GB 5009.35
固形物含量 ^c ，% ≥	50	GB/T 10786

注：1、*铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

2、a仅适用于添加亚硝酸盐的产品检验；

3、b仅适用于添加赤藓红的产品检验；

4、c仅适用于固液两相的产品检验；

5、d不适用以牛羊肉为主要原料的产品；

6、e仅适用于以牛羊肉为主要原料的产品。

3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4 检验

出厂检验项目包括：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

畜禽肉类罐头是以鲜（冻）畜禽产品（牛、羊、鸡、鸭肉及肥膘中的一种或几种）为原料，配以水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、大豆蛋白、鸡蛋白粉、淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉的一种或几种）、魔芋粉、香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、孜然、葱、姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、辣椒、桂皮、丁香、草果、砂仁、山奈、高良姜中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、肉味香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精、香麻味香精、姜味香精、藤椒味香精、孜然味香精、芝麻味香精、辛香料味香精中的一种或几种）、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、增稠剂（卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、着色剂（红曲红、赤藓红中的一种或几种）中的部分为辅料，经修整、绞制、搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、充填、密封、杀菌、包装等工艺加工而成的畜禽肉类罐头。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河万中禽业加工有限公司

QB