



411764S-2023



新乡市昊洋食品有限公司企业标准

Q/XHYS 0001S-2023

肉制品菜肴罐头

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

新乡市昊洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市昊洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李振华。

H N
Q B

肉制品菜肴罐头

1 范围

本标准规定了肉制品菜肴罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴、鸽中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠、午餐肉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸菌、蛹虫草、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜中的一种或几种）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、腌黄瓜、腌萝卜、酸菜、香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、虾仁、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制中的一种或几种）、内包装、高温杀菌、包装加工而成的肉制品菜肴罐头。

根据所用原辅料不同产品分为：猪肉制品菜肴罐头、牛肉制品菜肴罐头、羊肉制品菜肴罐头、兔肉制品菜肴罐头、鸡肉制品菜肴罐头、鸭肉制品菜肴罐头、鹅肉制品菜肴罐头、驴肉制品菜肴罐头、鸽肉制品菜肴罐头等。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉腊肠、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠、午餐肉）应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.3 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.6 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 豆腐、腐竹应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.9 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 腌黄瓜、腌萝卜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 香辛料、葱、辣椒、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.32 虾米、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.33 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 生活饮用水应符合 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、无涨袋或无胖听，金属包装外表无锈蚀，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，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品依照食用方法熟制后，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	具有本品应有的气、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，%	≥ 55.0	GB/T 10786
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用炸制工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用炸制工艺的产品）	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^b 锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验。 b仅适用于金属容器包装的产品。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

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

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴、鸽中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠、午餐肉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸菌、蛹虫草、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜中的一种或几种）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、腌黄瓜、腌萝卜、酸菜、香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、虾仁、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制中的一种或几种）、内包装、高温杀菌、包装加工而成的肉制品菜肴罐头。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，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。

新乡市昊洋食品有限公司