



411840S-2023



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0008S-2023

午餐肉罐头

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、吴磊。

本标准自发布实施日起替Q/STB 0008S-2021。

H N
Q B

午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了午餐肉罐头的术语和定义、分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为原料，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制、斩拌，加入玉米、土豆、胡萝卜、花生蛋白、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、香辛料（胡椒粉、肉豆蔻粉）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红中的一种或多种，进行调配，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的午餐肉罐头。

根据辅料不同可分为：火锅午餐肉罐头、蔬菜午餐肉罐头、美味午餐肉罐头。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

2.1 冰屑：以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成。

2.2 火锅午餐肉罐头：以猪肉或禽肉为原料而制成的午餐肉称为火锅午餐肉罐头。

2.3 蔬菜午餐肉罐头：添加了某种蔬菜的，则以该蔬菜名为定语进行命名，如添加了玉米而制成的午餐肉，则称为玉米午餐肉罐头。

2.4 美味午餐肉罐头：以猪肉为主要原料，并添加禽肉（如鸡肉、鸭肉、鹅肉）而制成的午餐肉称为美味猪肉午餐肉罐头。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.2 猪肉应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.7 猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。

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

3.1.9 花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.10 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。

3.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 3.1.12 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.19 肉豆蔻粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 土豆应符合 NY/T 1066 的规定。
- 3.1.21 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.22 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.23 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.25 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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
容器		密封完好，无泄漏，无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出 1 罐，检查容器，将内容物放到干净的容器内，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	性状	组织紧密，有弹性感，表面较平整，略有收腰，粘罐不大于总面积 15%；允许有小气孔	
	色泽	表面色泽正常，切面呈淡粉红色	
	滋味、气味	具有午餐肉罐头应有的滋味与气味，无异味	
	杂质	无外来杂质	

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
水分，%	≤	68	GB 5009.3
氯化钠含量（质量分数），%	≤	2.5	GB 5009.44
淀粉含量，%	≤	7	GB 5009.9
脂肪含量，%	≤	26	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥	10	GB 5009.5

亚硝酸钠残留量（以 NaNO_2 计），mg/kg	$\leq$	50	GB 5009.33
锡（以 Sn 计），mg/kg	$\leq$	250.0	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	$\leq$	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	$\leq$	0.05	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠含量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为原料，经修整、分切，加入白砂糖、食用盐、味精、亚硝酸钠进行腌制、斩拌，加入玉米、土豆、胡萝卜、花生蛋白、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、香辛料（胡椒粉、肉豆蔻粉）、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、猪肉香精、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红中的一种或多种，进行调配，经绞制、斩拌、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的午餐肉罐头。

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/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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘通宝食品有限公司