



412147S-2023



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0003S-2023

鸡肉午餐肉罐头

2023-07-16 发布

2023-07-16 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。

H N
Q B

鸡肉午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了鸡肉午餐肉罐头的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、白砂糖、食用盐、味精、花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、白胡椒）、鸡肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠为原料，经修整、分切、腌制、斩拌、调配、真空拌和、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

2 术语和定义

2.1 鸡肉午餐肉罐头

以鸡肉、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成）、白砂糖、食用盐、味精、花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、白胡椒）、鸡肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠为原料，经修整、分切、腌制、斩拌、调配、真空拌和、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

2.2 冰屑

以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成。

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 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 鸡肉香精应符合 GB 30616 规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.13 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.15 花生蛋白应符合 GB 20371 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，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
性 状	固态，表面平整，无收腰，缺边不超过周长的 10%，接缝处略有粘罐	
色 泽	表面色泽正常，切面呈淡粉红色	
气 味	具有午餐肉罐头浓郁的气味，无异味	
滋 味	具有午餐肉罐头浓郁的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
氯化钠含量（质量分数），%	≤ 2.5	GB 5009.44
淀粉含量，%	≤ 5	GB 5009.9
脂肪含量，%	≤ 11	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥ 13	GB 5009.5
亚硝酸钠残留量(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 150.0	GB 5009.16
*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
总砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 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 的规定检验。

3.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求，应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味；

	硫化铁明显污染内容物； 有有害物质，如碎玻璃、外来昆虫、头发、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般物质，如棉线、合成纤维丝、鸡毛及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠； 净重负公差超过允许公差； 感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标

3.6 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。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

3.8 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，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、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机刨制而成）、白砂糖、食用盐、味精、花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、白胡椒）、鸡肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠为原料，经修整、分切、腌制、斩拌、调配、真空拌和、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

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《罐头生产许可证审查细则》及产品实际制订本企业标准，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