



412148S-2023



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0004S-2023

清蒸猪肉罐头

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

清蒸猪肉罐头

1 范围

本标准规定了清蒸猪肉罐头的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪肉、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（白胡椒、月桂叶）、洋葱为原料，经修整、分切、调配、装罐、密封、高压高温杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.7 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 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，加热至汤汁溶化后（或不加热），将内容物倒入白瓷盘中，在自然光线下，目测其性状、色泽、杂质，鼻嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
性 状	内含肉块与汤汁，表面有少量浮油	
色 泽	切面呈淡粉红色	
气 味	具有脂香、肉香，无异味	
滋 味	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，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（质量分数），%	≥ 55	GB/T 10786
氯化钠含量（质量分数），%	≤ 2.5	GB 5009.44
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 200.0	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。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 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、猪毛及长径不大于 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

2.6 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。

2.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猪肉、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（白胡椒、月桂叶）、洋葱为原料，经修整、分切、调配、装罐、密封、高压高温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 QB/T 2786《清蒸猪肉罐头》和《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

H N
Q B