



411984S-2023



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0032S-2023

畜禽汤罐头

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

商丘宏源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

H N
Q B

畜禽汤罐头

1 范围

本标准规定了畜禽汤罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，冷冻产品需解冻，辅以或不辅以动物性水产品（可食用虾、可食用蟹、可食用鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、牛肉丸、猪肉丸、鸡肉丸、鱼丸、莲藕中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、蒜、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种】、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、鲜白茅根、鲜芦根、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、蛹虫草（虫草花）、白酒、料酒、白砂糖、冰糖、鸡精、味精、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、骨素、料包【味精、鸡粉调味料、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香、食用盐、白芷中的几种】、谷氨酸钠中的几种，经预处理、煮制或卤制、包装、封口、杀菌、包装加工而成的畜禽汤罐头。

根据工艺不同，产品分类为：煮制类畜禽汤罐头、卤制类畜禽汤罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉）或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 牛肉丸、猪肉丸、鸡肉丸、鱼丸应符合 SB/T 10610 的规定。

2.1.4 莲藕应清洁、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 姜、葱、蒜应清洁、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫健委公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.10 大枣、枸杞、山药、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、鲜白茅根、鲜芦根、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.11 香菇、松茸、竹荪应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 竹笋干应干燥、无霉变，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.13 蛹虫草（虫草花）应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.22 料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，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，
内 容 物	性 状	具有产品应有的性状	自然光下用肉眼观察性
	色 泽	具有产品应有的色泽	状、色泽、杂质，嗅其气
	气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，无异味	味，然后以温开水漱口，
	杂 质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味

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，%	≥	10	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤	8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4（畜禽内脏制品） 0.25（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤	0.5（畜禽肝脏及制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品） 0.1（其它）	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，冷冻产品需解冻，辅以或不辅以动物性水产品（可食用虾、可食用蟹、可食用鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、牛肉丸、猪肉丸、鸡肉丸、鱼丸、莲藕中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、蒜、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种】、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、鲜白茅根、鲜芦根、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、蛹虫草（虫草花）、白酒、料酒、白砂糖、冰糖、鸡精、味精、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、骨素、料包【味精、鸡粉调味料、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香、食用盐、白芷中的几种】、谷氨酸钠中的几种，经预处理、煮制或卤制、包装、封口、杀菌、包装加工而成的畜禽汤罐头。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘宏源食品有限公司

QB