



412063S-2023



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0026S-2023

鸡块鸭块罐头

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金牛足食品有限公司。

本标准主要起草人：王心玲。

本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0026S-2016。

H N
Q B

鸡块鸭块罐头

1 范围

本标准规定了鸡块鸭块罐头的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡、鸭（经清洗、修整、切块）为原料，配以食用盐、花椒、辣椒、丁香、白砂糖、大茴香、姜（拣选、清洗、切片）、桂皮、花生油、菜籽油、谷氨酸钠（味精）、酱油，经配料、蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡、鸭应来自非疫区、健康良好、宰前宰后检验合格，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大茴香、花椒、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18168 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 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，无胖听或无涨袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出一罐，并检查容器，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	块状	
色泽	色泽均匀一致，具有该产品的色泽	
气味	具有该产品特有的气味、无异味	
滋味	咸淡适中，具有鸭肉特有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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/（g/100g）	≥	50	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）		0.5～3.0	GB 5009.44
脂肪/（g/100g）	≤	25	GB 5009.6
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.25	GB 5009.12
锡（以Sn计）/（mg/kg）	≤	250	GB 5009.16
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
注：*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要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

鸡块鸭块罐头是以鸡、鸭（经清洗、修整、切块）为原料，配以食用盐、花椒、辣椒、丁香、白砂糖、大茴香、姜（拣选、清洗、切片）、桂皮、花生油、菜籽油、谷氨酸钠（味精）、酱油，经配料、蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。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 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求制订本企业标准，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。

河南省金牛足食品有限公司

H N

Q B