



412844S-2023



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0009S-2023

熟牛羊肉罐头

2023-09-10 发布

2023-09-10 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、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：李清溪、孟庆玉、冯 蕾、史真真。

H N

Q B

熟牛羊肉罐头

1 范围

本标准规定了熟牛羊肉罐头的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉、牛腱、牛筋、牛皮、羊肉、羊腱中的一种或几种为原料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、当归、芹菜、辣根、葛缕子、肉桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、薄荷、肉豆蔻、欧芹、多香果、月桂、月桂叶、孜然、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、姜中的一种或几种）、白果、乌梅、山楂、罗汉果、藿香、栀子、白芷、陈皮、金樱子（刺梨）、紫苏、乌梢蛇、木瓜、决明子、百合、杏仁、枣、桑叶、桑葚、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、亚硝酸钠（或不添加）、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、红曲米（或不添加）、鸡精、蚝油、磷虾油、食醋、谷氨酸钠（味精）、美极酱油、蒸鱼豉油酱油、大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、酱油中的几种，经加水蒸煮、切片或切块、成型、真空包装、高温灭菌而制成的熟牛羊肉罐头。

根据原料不同分为：熟牛肉罐头、熟羊肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻牛肉、牛腱、牛筋、牛皮、羊肉、羊腱应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 美极酱油、蒸鱼豉油酱油、酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.16 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.18 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.19 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茛苳、当归、芹菜、辣根、葛缕子、肉桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、薄荷、肉蔻、欧芹、多香果、月桂、月桂叶、孜然、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 白果、乌梅、山楂、罗汉果、藿香、栀子、白芷、陈皮、金樱子（刺梨）、紫苏、乌梢蛇、木瓜、决明子、百合、杏仁、枣、桑叶、桑葚、菊花、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 规定。

2.1.24 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 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，无胖听或无胀袋。金属罐装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，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	
内 容 物	性状		块状、片状或圆柱状
	色泽		肉色正常，呈该产品特有的色泽
	气味		具有熟牛肉或熟羊肉应有的气味、无异味
	滋味		具有熟牛肉或熟羊肉应有的滋味、滋味醇厚、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	≥	90.0	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	21	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	10	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
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15

锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
亚硝酸钠残留量 ^b （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	50	GB 5009.33
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。			
a 仅适用于金属罐装产品检验。			
b 仅适用于添加亚硝酸钠的产品检验。			

2.4 微生物限量

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。

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

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

熟牛羊肉罐头是以鲜、冻牛肉、牛腱、牛筋、牛皮、羊肉、羊腱中的一种或几种为原料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、当归、芹菜、辣根、葛缕子、肉桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、薄荷、肉豆蔻、欧芹、多香果、月桂、月桂叶、孜然、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、姜中的一种或几种）、白果、乌梅、山楂、罗汉果、藿香、栀子、白芷、陈皮、金樱子（刺梨）、紫苏、乌梢蛇、木瓜、决明子、百合、杏仁、枣、桑叶、桑葚、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、亚硝酸钠（或不添加）、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、红曲米（或不添加）、鸡精、蚝油、磷虾油、食醋、谷氨酸钠（味精）、美极酱油、蒸鱼豉油酱油、大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、酱油中的几种，经加水蒸煮、切片或切块、成型、真空包装、高温灭菌而制成的熟牛羊肉罐头。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 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

QB