



413023S-2023



河南臻卤源生物科技有限责任公司企业标准

Q/HZSK 0001S-2023

# 肉制品罐头

2023-09-30 发布

2023-09-30 实施

河南臻卤源生物科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南臻卤源生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：高东帅。

H N

Q B

# 肉制品罐头

## 1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、驴）肉或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肠、肚、皮、血）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修选、去骨或不去骨、分切或绞制，肉丸经过分切或不分切，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜（雪里红）、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、马蹄、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、鸡粉调味料、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、排骨酱、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）、芝麻、魔芋粉、咖喱粉中的几种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲米、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的肉制品罐头。

根据主料不同可分为不同产品：畜/禽肉制品罐头、畜/禽副产品罐头、肉丸罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 腐竹、豆腐、千张应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 川粉应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 豆芽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.9 黄豆、豌豆、玉米粒、青豆应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.10竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、大葱、大蒜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、雪菜（雪里红）、生姜、马蹄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11木耳、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12梅菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.17白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23豆腐乳、南乳汁应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.24调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.28番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.34冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.38山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.405'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.41琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.42乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.43柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.44脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.45乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.46辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.47L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.48醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.49羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

## 2.2 感官限量

感官限量应符合表 1 的规定。

表 1 感官限量

项 目	要 求	检 验
容 器	密封完好, 无泄露、无胖听	取样品 1 份, 检查容器, 置于白瓷盘中, 在自然光下观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 咸香可口, 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 <sup>a</sup> , %	≥ 55	GB/T 10786
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3 (除内脏以外产品) 0.5 (内脏产品)	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (除肝脏以外产品) 0.5 (肝脏产品)	GB 5009.15
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

<sup>a</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

#### 2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

#### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、驴）肉或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肠、肚、皮、血）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修选、去骨或不去骨、分切或绞制，肉丸经过分切或不分切，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜（雪里红）、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、马蹄、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、鸡粉调味料、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、排骨酱、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）、芝麻、魔芋粉、咖喱粉中的几种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲米、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的肉制品罐头。

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》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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南臻卤源生物科技有限责任公司