



412932S-2024

太康县九九食品有限公司企业标准

Q/TJJ 0006S-2024

动物性水产罐头制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

太康县九九食品有限公司 发布

前言

本标准由太康县九九食品有限公司提出。

本标准起草单位：太康县九九食品有限公司。

本标准主要起草人：张建磊、李盼、王飞龙、张艳梅。

H N

Q B

动物性水产罐头制品

1 范围

本标准规定了动物性水产罐头制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）或干制可食用动物水产制品（鱼、鱼籽、虾、蟹、蟹黄、鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、牛蛙、甲鱼、鱿鱼、章鱼）中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、修选、切段或不切段，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）、火腿、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（冬菇）、香菇、花菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、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、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、调味料酒、白酒、黄酒、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、姜黄中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、芝麻中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经过混合调配、腌制、热加工（炒制、油炸、烧煮、酱卤中的一种或几种工艺）、成型、包装、杀菌而成的动物性水产罐头制品。

根据主料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）可食用动物水产制品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 干制可食用动物水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 腐竹、豆腐、千张应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 川粉应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 豆芽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.10 黄豆、豌豆、玉米粒、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 木耳、金针菇、香菇、花菇、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。

- 2.1.13梅菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.14板栗应符合GB 19300的规定。
- 2.1.15鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.16鸡蛋、鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.17食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.18白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.19味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.20鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.21酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.22酿造食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.23蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.24豆腐乳、南乳汁应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.25调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.26白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.27黄酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.28黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.29陈皮（橘皮）、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.21番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.22番茄粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.23豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.24食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.25芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.26魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.27咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.28复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.305'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.31醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.32羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931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，无泄露，无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	随机取一份样品，检查容器，后打开转入透明干净容器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，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, % \geq	50	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.4（鱼类产品） 0.8（其它产品）	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg \leq	0.1（鱼类产品） 0.5（其它产品）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg \leq	0.2（鱼类产品）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg \leq	2.0	GB 5009.123
^a 锡（以Sn计），mg/kg \leq	250	GB 5009.16
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g \leq	3.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g \leq	0.25（油炸产品）	GB 5009.227
多氯联苯， μ g/kg \leq	20	GB 5009.190
*铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。		
^a 锡仅适用于金属罐包装的产品。		

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GB4789.26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JJF1070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GB2760的规定，污染物限量应符合GB2762的规定，农药残留限量应符合GB2763的规定，真菌毒素限量应符合GB2761的规定，兽药残留限量应符合GB31650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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制可食用动物水产制品（鱼、鱼籽、虾、蟹、蟹黄、鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、牛蛙、甲鱼、鱿鱼、章鱼）中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、修选、切段或不切段，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）、火腿、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（冬菇）、香菇、花菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、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、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、调味料酒、白酒、黄酒、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、姜黄中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、芝麻中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经过混合调配、腌制、热加工（炒制、油炸、烧煮、酱卤中的一种或几种工艺）、成型、包装、杀菌而成的动物性水产罐头制品。

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》有关规定，参照GB7098《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

太康县九九食品有限公司