



412969S-2024



河南米歌食品有限公司企业标准

Q/HMS 0006S-2024

# 肉汤罐头

2024-11-28 发布

2024-11-28 实施

河南米歌食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南米歌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈玉平。

H N

Q B

# 肉汤罐头

## 1 范围

本标准规定了肉汤罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（鹅肉、鸭肉、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻，清洗，分切，加入食用盐、姜、葱、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、姜黄、芫荽、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、百里香、葫芦巴、香荚兰中的几种）、酱油、鸡精调味料、味精中的一种或几种，经腌制、加水煮制、分切或不分切、包装、灭菌、包装后制成的肉汤罐头。

根据原料可分为：鸡肉汤罐头、鸭肉汤罐头、鹅肉汤罐头、猪肉汤罐头、牛肉汤罐头、羊肉汤罐头。

## 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（鹅肉、鸭肉、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉）应符合GB 2707的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 姜、葱应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.8 味精应符合GB 2720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的要求。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

\*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

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

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（鹅肉、鸭肉、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻，清洗，分切，加入食用盐、姜、葱、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、姜黄、芫荽、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、百里香、葫芦巴、香荚兰中的几种）、酱油、鸡精调味料、味精中的一种或几种，经腌制、加水煮制、分切或不分切、包装、灭菌、包装后制成的肉汤罐头。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南米歌食品有限公司