



410212S-2024



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2024

# 牛肉罐头

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

商丘宏源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

本标准自发布实施日起替代Q/SHS 0002S-2018（备案号：412621S-2018）。

H N

Q B

# 牛肉罐头

## 1 范围

本标准规定了牛肉罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、蛹虫草、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、赤松茸、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、味精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、白酒、料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制中的一种或几种工艺】、包装、封口、灭菌、包装加工而成的牛肉罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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、葱应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.7 大枣、枸杞、山药、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.8 蛹虫草、香菇、松茸、竹荪、赤松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 竹笋干应干燥、无霉变，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.17酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.23蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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、无胀罐（袋等） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
固形物含量, %	≥ 50	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.45	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
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250（仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品）	GB 5009.16

注：\*总砷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规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

#### 2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。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）牛肉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、姜、葱、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、人参（人工种植五年及五年以下）、大枣、枸杞、山药、薏米、蛹虫草、白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷、香菇、松茸、竹荪、竹笋干、赤松茸、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、味精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、白酒、料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制中的一种或几种工艺】、包装、封口、灭菌、包装加工而成的牛肉罐头。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘宏源食品有限公司

QB