



413264 S-2024

郑州百兴食品有限公司企业标准

Q/ZBS 0020S-2024

# 方便菜肴制品(畜禽类软罐 头)

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

郑州百兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州百兴食品有限公司提出。

本标准由郑州市产品质量检验检测中心和郑州百兴食品有限公司联合起草。

本标准适用于郑州百兴食品有限公司、郑州百兴食品有限公司获嘉分公司。

本标准起草人:赵世红、李杜娟、朱丽丽、刘琳、邓秀霞、和东风、贾磊、冯娟。

本标准自发布实施日起替代Q/ZBS 0020S-2018。

H N

Q B

# 方便菜肴制品（畜禽类软罐头）

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴制品（畜禽类软罐头）的要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或多种）为主要原料，添加蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、胡萝卜、洋葱、雪菜、番茄、玉米粒、南瓜、紫薯、豆芽、蒜苗中的一种或几种）、干制蔬菜（黄花菜、梅菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇中的一种或几种）、豆类及其豆制品（黄豆、芸豆、豆腐、豆腐干、豆腐皮、大豆蛋白、膨化豆制品中的一种或几种）、蕨菜、板栗、枸杞子、海带、芝麻、腐乳类、水、食用盐、味精、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、蜂蜜、酱油、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、豆蔻、砂仁、小茴香、月桂、丁香、肉豆蔻、草果、肉桂中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、柱侯酱中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、葱蒜类蔬菜（葱、蒜）、姜中的一种或几种，经预处理、调味或不调味、搅拌或不搅拌、油炸或煮制或[油炸（大豆油、花生油中的一种或几种）、煮制]、包装、杀菌及冷却等工艺制成的方便菜肴制品（畜禽类软罐头）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）蔬菜应符合 GB/T 5009.38 的规定。
- 2.1.3 干制蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 黄豆、芸豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 山野菜应符合 LY/T1673 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T10170 的规定。

- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.19 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.22 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.24 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.30 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.31 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.32 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 枸杞子应符合 GB 18672 的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合 GB 14963 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，无胀袋	取适量样品检查容器，将内容物置于白色瓷盘内，在充足自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝滋味。
性状	产品应有的状态	
色泽	产品应有的色泽	
气味	产品应有的气味，无异味	
滋味	产品应有的滋味	
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 测 方 法
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 2.0	GB 5009.44
固形物 <sup>a</sup> /（g/100g）	≥ 60	GB/T 10786
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（KOH） <sup>b</sup> （以脂肪计）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
备注：a 适用于含汤汁的菜肴。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 b仅限油炸工艺的产品检验。		

#### 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，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量。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) 畜禽肉(牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或多种)为主要原料,添加蛋与蛋制品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种)、鲜冻蔬菜(莲藕、土豆、竹笋、胡萝卜、洋葱、雪菜、番茄、玉米粒、南瓜、紫薯、豆芽、蒜苗中的一种或几种)、干制蔬菜(黄花菜、梅菜中的一种或几种)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇中的一种或几种)、豆类及其豆制品(黄豆、芸豆、豆腐、豆腐干、豆腐皮、大豆蛋白、膨化豆制品中的一种或几种)、蕨菜、板栗、枸杞子、海带、芝麻、腐乳类、水、食用盐、味精、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、蜂蜜、酱油、酿造酱(豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶(月桂叶)、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、豆蔻、砂仁、小茴香、月桂、丁香、肉豆蔻、草果、肉桂中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油中的一种或几种)、食用淀粉(食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、柱侯酱中的一种或几种)、鸡粉调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、葱蒜类蔬菜(葱、蒜)、姜中的一种或几种,经预处理、调味或不调味、搅拌或不搅拌、油炸或煮制或[油炸(大豆油、花生油中的一种或几种)、煮制]、包装、杀菌及冷却等工艺制成的方便菜肴制品(畜禽类软罐头)。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》的有关规定制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

郑州百兴食品有限公司