



413333S-2024



河南省豫圆食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2024

# 肉制品罐头

2024-12-31 发布

2024-12-31 实施

河南省豫圆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省豫圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨徐娟。

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、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，辅或不辅以蔬菜（萝卜、莲藕、山药、姜、大葱、小葱中的一种或几种）、梅菜、食用菌【香菇、松茸、蛹虫草（虫草花）、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种】、酸萝卜、大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓、笋干、鹌鹑蛋中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种】、料酒、啤酒、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理或不处理、熟制（炒制或炖制或熬制）、装罐封口、杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

根据原辅料不同，产品分类为：肉类罐头、肉汤罐头、肉菜肴罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.3 梅菜、酸萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.7 笋干应清洁干燥、卫生、无污染。
- 2.1.8 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.14 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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（瓶） 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	
内 容 物	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，%	$\geq$ 50（肉类罐头） 10（肉汤罐头） 40（肉菜肴罐头）	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	$\leq$ 10.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.48（畜禽内脏制品） 0.28（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	$\leq$ 0.5（畜禽肝脏及制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品）	GB 5009.15

		0.1 (其它)	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注: \*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

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、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，辅或不辅以蔬菜（萝卜、莲藕、山药、姜、大葱、小葱中的一种或几种）、梅菜、食用菌【香菇、松茸、蛹虫草（虫草花）、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种】、酸萝卜、大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓、笋干、鹌鹑蛋中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种】、料酒、啤酒、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理或不处理、熟制（炒制或炖制或熬制）、装罐封口、杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省豫圆食品有限公司

QB