



410366S-2024



河南汤行天下食品有限公司企业标准

Q/HTS 0006S-2024

# 禽类罐头

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

河南汤行天下食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南汤行天下食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南汤行天下食品有限公司。

本标准主要起草人：李清溪。

H N

Q B

# 禽类罐头

## 1 范围

本标准规定了禽类罐头的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡、火鸡、珍珠鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽子（经清洗、修整、切块或不切块）中的一种或几种为原料，加入食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、当归、芹菜、辣根、葛缕子、肉桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、薄荷、肉豆蔻、欧芹、多香果、月桂、月桂叶、孜然、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、姜中的一种或几种）、白果、乌梅、山楂、罗汉果、藿香、梔子、白芷、陈皮、金樱子（刺梨）、紫苏、乌梢蛇、木瓜、决明子、百合、杏仁、枣、桑叶、桑葚、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、亚硝酸钠（或不添加）、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、红曲米（或不添加）、鸡精、蚝油、磷虾油、食醋、谷氨酸钠（味精）、美极酱油、蒸鱼豉油酱油、大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、酱油、甜面酱、番茄酱、海鲜酱、柱候酱中的几种，经配料、蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡、火鸡、珍珠鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽子应来自非疫区、健康良好、宰前宰后检验合格，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 美极酱油、蒸鱼豉油酱油、酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.16 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.19 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、当归、芹菜、辣根、葛缕子、肉桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、薄荷、肉蔻、欧芹、多香果、月桂、月桂叶、孜然、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 白果、乌梅、山楂、罗汉果、藿香、梔子、白芷、陈皮、金樱子（刺梨）、紫苏、乌梢蛇、木瓜、决明子、百合、杏仁、枣、桑叶、桑葚、菊花、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 规定。
- 2.1.24 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.27 海鲜酱、柱候酱应符合 GB 10133 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，无胖听或无涨袋。使用金属材料包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出一罐，并检查容器，倒入一洁净烧杯中，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	块状	
色泽	色泽均匀一致，具有该产品的色泽	
气味	具有该产品特有的气味、无异味	
滋味	咸淡适中，具有该产品特有的滋味、无异味	
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	检验方法
固形物/ (g/100g) $\geq$	55	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	0.5~3.0	GB 5009.44
脂肪/ (g/100g) $\leq$	25	GB 5009.6
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.25	GB 5009.12
锡 (以Sn计) / (mg/kg) $\leq$	250	GB 5009.16
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.17
镉 (以Cd计) / (mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.123
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> / (mg/kg) $\leq$	50	GB 5009.33
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加亚硝酸钠的产品检验。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 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 8950 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡、火鸡、珍珠鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽子（经清洗、修整、切块或不切块）中的一种或几种为原料，加入食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、当归、芹菜、辣根、葛缕子、肉桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、薄荷、肉豆蔻、欧芹、多香果、月桂、月桂叶、孜然、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、姜中的一种或几种）、白果、乌梅、山楂、罗汉果、藿香、栀子、白芷、陈皮、金樱子（刺梨）、紫苏、乌梢蛇、木瓜、决明子、百合、杏仁、枣、桑叶、桑葚、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、亚硝酸钠（或不添加）、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、红曲米（或不添加）、鸡精、蚝油、磷虾油、食醋、谷氨酸钠（味精）、美极酱油、蒸鱼豉油酱油、大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、酱油、甜面酱、番茄酱、海鲜酱、柱候酱中的几种，经配料、蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。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》的有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汤行天下食品有限公司

QB