



410358S-2024



河南汤行天下食品有限公司企业标准

Q/HTS 0008S-2024

# 水产品罐头

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并起草。

本标准主要起草人：李清溪。

H N

Q B

# 水产品罐头

## 1 范围

本标准规定了水产品罐头的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用鱼、虾、蟹、鲍鱼、海参、鱿鱼、扇贝、生蚝、元鱼、蛤蜊、田螺、香螺、牡蛎、海拔蚌、蛭子（经清洗、修整、切块或不切块）中的一种或几种为原料，加入豆豉、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、茴香、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、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、D-异抗坏血酸钠（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 可食用鱼、虾、蟹、鲍鱼、海参、鱿鱼、扇贝、生蚝、元鱼、蛤蜊、田螺、香螺、牡蛎、海拔蚌、蛭子应符合 GB/T 18108、GB/T 18109 和 GB 2733 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 海鲜酱、柱候酱应符合 GB10133 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 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.19 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、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、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、黑芝麻、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

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 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 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。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，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	条状、块状	
色泽	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，咸淡适中、香味、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
总固形物/ (g/100g)	≥ 50	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	1~3	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 20	GB 5009.6

无机砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计） / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计） / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
锡（以 Sn 计） / (mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.190
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。			

#### 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；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、总固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

水产品罐头是以可食用鱼、虾、蟹、鲍鱼、海参、鱿鱼、扇贝、生蚝、元鱼、蛤蜊、田螺、香螺、牡蛎、海拔蚌、蛭子（经清洗、修整、切块或不切块）中的一种或几种为原料，加入豆豉、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、茛苳、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、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、D-异抗坏血酸钠（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