



410394S-2024



河南盛佳食品有限公司企业标准

Q/HSJ 0002S-2024

午餐肉罐头

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

河南盛佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛佳食品有限公司提出。

本标准由河南盛佳食品有限公司起草。

本标准主要起草人：牛春丽、范根法、王胜瑞、刘贺、张月娥。

H N

Q B

午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了午餐肉罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、绞制或切制、斩拌,添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、大豆分离蛋白、花生蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、藕粉、酱油、料酒、咖喱粉、椰子粉、植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、小麦粉、乳粉、香辛料(胡椒粉、肉豆蔻粉、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒粉、花椒粉、丁香粉、桂皮粉、月桂叶粉中的一种或几种)、冰屑(以生活饮用水为原料,制成冰块或冰片,经刨冰机制成)或食用冰中的一种或几种,添加或不添加亚硝酸钠、复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、聚偏磷酸钾)、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,再经搅拌(或滚揉)、装罐、密封、灭菌、冷却、包装而成的午餐肉罐头。

根据原料不同可分:鸡肉午餐肉罐头、鸭肉午餐肉罐头、鹅肉午餐肉罐头、牛肉午餐肉罐头、混合畜禽午餐肉罐头、混合禽肉午餐肉罐头、混合畜肉午餐肉罐头、美味牛肉午餐肉罐头、火锅午餐肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜(冻)畜禽肉(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。

2.1.8 复配增稠剂应符合 GB 26687 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 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.12 肉豆蔻粉、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒粉、花椒粉、丁香粉、桂皮粉、月桂叶粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 食用冰应符合 SB/T 10017 的规定。
- 2.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 花生蛋白粉应符合 GB 20371 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	检查容器，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、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
水分，%	≤ 62（牛肉午餐肉罐头） 68（其他）	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 2.5	GB 5009.44
淀粉含量，%	≤ 8	GB 5009.9
脂肪含量，%	≤ 25	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥ 11	GB 5009.5
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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, 按 GB 4789.26 规定的方法。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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)畜禽肉(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、绞制或切制、斩拌,添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、大豆分离蛋白、花生蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、藕粉、酱油、料酒、咖喱粉、椰子粉、植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、小麦粉、乳粉、香辛料(胡椒粉、肉豆蔻粉、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒粉、花椒粉、丁香粉、桂皮粉、月桂叶粉中的一种或几种)、冰屑(以生活饮用水为原料,制成冰块或冰片,经刨冰机制成)或食用冰中的一种或几种,添加或不添加亚硝酸钠、复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、聚偏磷酸钾)、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,再经搅拌(或滚揉)、装罐、密封、灭菌、冷却、包装而成的午餐肉罐头。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,参照GB/T 13213《猪肉糜类罐头》、GB/T 13214《牛肉类、羊肉类罐头质量通则》和GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准,作为组织生产、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。

河南盛佳食品有限公司

QB