



413290 S-2025



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0010S-2025

鸡肉花罐头

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、吴磊。

H N
Q B

鸡肉花罐头

1 范围

本标准规定了鸡肉花罐头的要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉为主要原料，经修整、斩拌，添加生活饮用水、鸡蛋清、食用盐、食用玉米淀粉、葱姜水（以大葱、生姜加生活饮用水，浸泡后，将葱姜残渣捞出后），经搅拌、预煮、调配、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的鸡肉制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 和 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

3.2 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。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	从样品中取出 1 罐，加热后（或不加热），将内容物倒入白瓷盘中，在自然光线下，目测其色泽，鼻嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 规定。
内 容 物	组 织 形 状	内含肉花与汤汁	
	色 泽	整体呈现嫩白色（白肉色），切开略有鸡胸肉组织应有的粉白色	
	滋 味 气 味	具有鸡肉的鲜香气味和滋味，无异味	
	杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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（质量分数），%	≥	55	GB/T 10786
食用盐（以氯化钠计），%	≤	1.5	GB 5009.44

淀粉含量，%	≤	5.0	GB 5009.9
脂肪含量，%	≤	1.4	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥	2.0	GB 5009.5
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg	≤	250	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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。			
a 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。			

3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求；按 GB 4789.26 的规定检验。

3.5 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。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉为主要原料，经修整、斩拌，添加生活饮用水、鸡蛋清、食用盐、食用玉米淀粉、葱姜水（以大葱、生姜加生活饮用水，浸泡后，将葱姜残渣捞出后），经搅拌、预煮、调配、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的鸡肉制品罐头。

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，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。

H N

商丘通宝食品有限公司

Q B