



413527S-2025



洛阳豫卤臻食品有限公司企业标准

Q/LYZ 0002S-2025

# 肉制品罐头

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

洛阳豫卤臻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳豫卤臻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张保满。

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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪排骨中的一种）为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分切或斩拌、预煮或不预煮，添加生活饮用水、食用植物油、食用淀粉、鸡蛋、小麦粉、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、南乳汁、排骨酱、柱侯酱、花生酱、蚝油、草菇老抽、甜面酱、白砂糖、海鲜酱、味精、鸡精、酱油、黄豆酱、料酒中的几种，经腌制或拌料、油炸、添加或不添加梅干菜、豆腐、土豆、白萝卜、莲菜中的一种，装碗、蒸制、冷却、封口、杀菌、冷却包装加工而成的肉制品罐头。

根据添加原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 南乳汁、排骨酱、柱侯酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 酱油、草菇老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.17 土豆、白萝卜、莲菜应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.18 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.19 蚝油应符合 SB/T 21999 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、无胀碗     | 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 |
| 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，%            | ≥ 50   | GB/T 10786  |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | ≤ 8.0  | GB 5009.44  |
| 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 |
| 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g  | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |

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 规定。

### 2.6 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

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和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、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪排骨中的一种）为主要原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分切或斩拌、预煮或不预煮，添加生活饮用水、食用植物油、食用淀粉、鸡蛋、小麦粉、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、南乳汁、排骨酱、柱侯酱、花生酱、蚝油、草菇老抽、甜面酱、白砂糖、海鲜酱、味精、鸡精、酱油、黄豆酱、料酒中的几种，经腌制或拌料、油炸、添加或不添加梅干菜、豆腐、土豆、白萝卜、莲菜中的一种，装碗、蒸制、冷却、封口、杀菌、冷却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》要求，制订了本企业标准，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。

洛阳豫卤臻食品有限公司