



413632 S-2025



商丘盛合品悦轩食品有限责任公司企业标准

Q/SPYX 0001S-2025

畜禽肉类混合汤罐头

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

商丘盛合品悦轩食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由商丘盛合品悦轩食品有限责任公司提出。

本标准由商丘盛合品悦轩食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：豆宽军。

本标准自发布实施日起替代 Q/SPYX 0001S-2023。

H N
Q B

畜禽肉类混合汤罐头

1 范围

本标准规定了畜禽肉类混合汤罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）【猪肉、猪蹄、猪耳、猪肚、猪尾、猪头、猪舌、猪肘、牛肉、牛鞭、牛肚、毛肚、牛尾、牛肠、牛舌、牛蹄、羊肉、羊肚、羊肠、羊舌、羊蹄、羊鞭、驴肉、驴肚、驴肠、驴舌、驴鞭、兔肉、鸽子肉、（土）鸡肉、鸭肉、鹅肉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鸽子蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、鸵鸟蛋、鸭蛋、鹅蛋、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、竹笋、冬瓜、萝卜、芦笋、猴头菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、竹荪菌、松茸菌、鹿茸菌、黑松露菌、山药、玉竹、莲子、茯苓、薏苡仁、甘草、百合、决明子、杏仁、芡实、阿胶、覆盆子、葛根、人参（人工种植5年以下）、党参、西洋参、桂圆、山楂、蛹虫草、红枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、鱼腥草、生姜、黄芪、枸杞、杜仲叶、天麻、山茱萸、牛蒡根、铁皮石斛、肉苁蓉、黄精、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、熟地黄、陈皮（橘皮）、白芷中的一种或几种为辅料，经前处理后添加香辛料【荜茇、姜黄、当归、八角、桂皮、丁香、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、花椒、胡椒、山奈、月桂叶（香叶）中的一种或几种】、香葱、香菜（芫荽）、大葱、食用盐、米醋、调味料酒、黄酒、生活饮用水（经过滤、反渗透）中的一种或几种，经清洗、修整、分切、煮制、烹调、灌装、密封、高温杀菌制成的畜禽肉类混合汤罐头。

根据添加原料不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）【猪肉、猪蹄、猪耳、猪肚、猪尾、猪头、猪舌、猪肘、牛肉、牛鞭、牛肚、毛肚、牛尾、牛肠、牛舌、牛蹄、羊肉、羊肚、羊肠、羊舌、羊蹄、羊鞭、驴肉、驴肚、驴肠、驴舌、驴鞭、兔肉、鸽子肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 鸽子蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、鸵鸟蛋、鸭蛋、鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 竹笋、冬瓜、萝卜、芦笋、香葱、香菜（芫荽）、大葱应新鲜，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 猴头菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、竹荪菌、松茸菌、鹿茸菌、黑松露菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 山药、玉竹、莲子、茯苓、薏苡仁、甘草、百合、决明子、杏仁、芡实、阿胶、覆盆子、葛根、桂圆、山楂、红枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、鱼腥草、生姜、枸杞、黄精、菊花（杭

白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、熟地黄、陈皮（橘皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.9 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.10 牛蒡根应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 八角、桂皮、丁香、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、花椒、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 当归、姜黄、芫荽应符合卫健委 2019 年第 8 号的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.15 蛹虫草应符合卫健委 2009 年第 3 号的规定。

2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 米醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 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、无胀罐（袋等） 容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	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，% ≥	30	GB/T 10786
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	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：*该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 的规定。

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

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）【猪肉、猪蹄、猪耳、猪肚、猪尾、猪头、猪舌、猪肘、牛肉、牛鞭、牛肚、毛肚、牛尾、牛肠、牛舌、牛蹄、羊肉、羊肚、羊肠、羊舌、羊蹄、羊鞭、驴肉、驴肚、驴肠、驴舌、驴鞭、兔肉、鸽子肉、（土）鸡肉、鸭肉、鹅肉】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鸽子蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、鸵鸟蛋、鸭蛋、鹅蛋、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、竹笋、冬瓜、萝卜、芦笋、猴头菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、竹荪菌、松茸菌、鹿茸菌、黑松露菌、山药、玉竹、莲子、茯苓、薏苡仁、甘草、百合、决明子、杏仁、芡实、阿胶、覆盆子、葛根、人参（人工种植5年以下）、党参、西洋参、桂圆、山楂、蛹虫草、红枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、鱼腥草、生姜、黄芪、枸杞、杜仲叶、天麻、山茱萸、牛蒡根、铁皮石斛、肉苁蓉、黄精、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、熟地黄、陈皮（橘皮）、白芷中的一种或几种为辅料，经前处理后添加香辛料【荜茇、姜黄、当归、八角、桂皮、丁香、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、花椒、胡椒、山奈、月桂叶（香叶）中的一种或几种】、香葱、香菜（芫荽）、大葱、食用盐、米醋、调味料酒、黄酒、生活饮用水（经过滤、反渗透）中的一种或几种，经清洗、修整、分切、煮制、烹调、灌装、密封、高温杀菌制成的畜禽肉类混合汤罐头。

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。

商丘盛合品悦轩食品有限责任公司