



410593S-2025



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0007S-2025

畜禽肉罐头

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

南阳澳思兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳澳思兰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐国和、焦志莎。

H N

Q B

畜禽肉罐头

1 范围

本标准规定了畜禽肉罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻) 畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、分切、焯水,添加新鲜、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑(黄金菇)、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、青头菌、鸡枞、赤松茸(大球盖菇)中的一种或几种】、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲮鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、禽蛋类(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、鹌鹑蛋黄、鸡蛋液、鸭蛋液、鹌鹑蛋液中的一种或几种)、蛋制品(咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种)、新鲜蔬菜或干制品(芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种)、酱腌菜(泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)、水果或果干或果泥或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、多香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、菠萝干、多香果干、凤梨干、草莓干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、百香果、木瓜干中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮中的一种或几种)、植物蛋白(大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种)、大豆蛋白制品、大豆粉(黄豆粉)、谷朊粉、谷物杂粮(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种)、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、蓝莓汁粉、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、白芷粉、白胡椒粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、乳粉(脱脂奶粉、全脂奶粉)、抹茶粉、可可粉、炼乳、玉米糖浆、白巧

克力、黑巧克力、果胶、杏仁粉、柠檬汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、鸡精调味料、豆皮、干豆腐、黄酒、花雕酒、高粱大曲酒、生姜汁、香葱、脱水香葱、脱水洋葱、脱水姜片、小麦蛋白、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植 5 年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、五指毛桃中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、红油、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、辣椒油树脂（食用香料）、山茶油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、鱼油、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、白砂糖、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红曲红、红曲黄色素、黄原胶、柠檬酸、木薯变性淀粉、酿造酱油、白酒、料酒、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料（香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种）、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸钠、海藻酸钾、六偏磷酸钠、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、食用盐、六偏磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉）、复配水分保持剂（柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、复配肉制品增稠剂（魔芋粉、黄原胶、玉米淀粉、卡拉胶）、辣椒红、马铃薯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精中的一种或几种，经熟制（蒸、煮、炖、烤）、放晾、包装（灌装）、封口、高温杀菌、装箱加工而成的畜禽肉罐头。

根据原辅料不同可分：猪肉罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鸡肉罐头、鸭肉罐头、鹅肉罐头、混合畜禽肉罐头、畜禽副产品罐头、畜禽肉汤罐头、畜禽副产品汤罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻) 畜禽肉、副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

- 2.1.3 禽蛋类、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜、香葱应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.6 蔬菜干制品应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 干制食用菌、盐渍食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 水果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.11 水果果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 水果果泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.13 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.14 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.19 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 椰子粉、蓝莓汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 烧烤粉、五香粉、姜汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、蛋黄酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、桂花酱、生姜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 高良姜粉、洋葱粉、泡椒粉、白芷粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 木薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.27 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.28 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.29 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.30 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.33 红油、香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 藤椒油、花椒油、山茶油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.35 辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.39 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.41 草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.42 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.43 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.44 鱼籽酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.49 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.57 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.58 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.64 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.65 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.66 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.68 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.72 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.73 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。 2.1.74 结晶海藻糖应符合 T/ZB 3592 的规定。
- 2.1.75 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.76 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.77 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.78 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.79 豆皮、干豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.80 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.83 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.84 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.85 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.86 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.87 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.88 黄油、奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.89 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.90 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.91 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.92 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.93 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.94 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.95 玉米糖浆应符合 NY/T 2110 的规定。
- 2.1.96 白巧克力、黑巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.97 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.98 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.99 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.100 花雕酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.101 高粱大曲酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.102 小麦蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.103 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.104 复配肉制品水分保持剂、复配水分保持剂、复配肉制品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.105 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.106 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.107 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.108 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.109 脱水香葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.110 新鲜食用菌应新鲜、清洁、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.111 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.112 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.113 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）公告的规定。
- 2.1.114 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.115 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.116 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.117 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。

2.2 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、无胀袋	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、
性状	具有本品应有的性状	

色泽	具有该产品应有的色泽	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、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
固形物含量, %	22 (畜禽肉汤罐头、畜禽副产品汤罐头)	GB/T 10786
	55 (其他产品)	
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^b , mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、仅限添加水产动物及其制品的产品检测; b、仅限添加该食品添加剂的产品检测。		

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

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 8950 和 GB 14881 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, 新食品原料及食药物质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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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、鹅肉中的一种或几种)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、分切、焯水,添加新鲜、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑(黄金菇)、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、青头菌、鸡枞、赤松茸(大球盖菇)中的一种或几种】、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、禽蛋类(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、鹌鹑蛋黄、鸡蛋液、鸭蛋液、鹌鹑蛋液中的一种或几种)、蛋制品(咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种)、新鲜蔬菜或干制品(芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种)、酱腌菜(泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)、水果或果干或果泥或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、多香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、菠萝干、多香果干、凤梨干、草莓干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、百香果、木瓜干中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮中的一种或几种)、植物蛋白(大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种)、大豆蛋白制品、大豆粉(黄豆粉)、谷朊粉、谷物杂粮(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种)、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、蓝莓汁粉、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、白芷粉、白胡椒粉、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、乳粉(脱脂奶粉、全脂奶粉)、抹茶粉、可可粉、炼乳、玉米糖浆、白巧克力、黑巧克力、果胶、杏仁粉、柠檬汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、鸡精调味料、豆皮、干豆

腐、黄酒、花雕酒、高粱大曲酒、生姜汁、香葱、脱水香葱、脱水洋葱、脱水姜片、小麦蛋白、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植 5 年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、五指毛桃中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、红油、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、辣椒油树脂（食用香料）、山茶油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、鱼油、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、白砂糖、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红曲红、红曲黄色素、黄原胶、柠檬酸、木薯变性淀粉、酿造酱油、白酒、料酒、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料（香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种）、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸钠、海藻酸钾、六偏磷酸钠、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、食用盐、六偏磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉）、复配水分保持剂（柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、复配肉制品增稠剂（魔芋粉、黄原胶、玉米淀粉、卡拉胶）、辣椒红、马铃薯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精中的一种或几种，经熟制（蒸、煮、炖、烤）、放晾、包装（灌装）、封口、高温杀菌、装箱加工而成的畜禽肉罐头。

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 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。

南阳澳思兰食品有限公司