

Q/KXS 0007S-2025



河南中宏康馨食品有限公司企业标准

Q/KXS 0007S-2025

畜禽肉类混合汤罐头

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南中宏康馨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中宏康馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊万营。

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、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸵鸟肉、鹿肉、鹿鞭、鹌鹑肉]中的几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）[鲍鱼、娃娃鱼、牛蛙、黄辣丁鱼、三文鱼、金枪鱼、黄花鱼、多宝鱼、沙丁鱼、鲈鱼、鲳鱼、鱿鱼、石斑鱼、鳊鱼、大闸蟹、海参、蛭子、生蚝、龙虾、对虾、象鼻蚌]、鸽子蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、甲鱼蛋、金钱龟蛋、鸵鸟蛋、鸭蛋、鹅蛋、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、大枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、鱼腥草、生姜片、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）、食用盐、黄酒、生活饮用水（经过滤、反渗透）中的一种或几种，经煮制调味卤制、烹调、灌装、抽真空旋盖密封、高温杀菌制成的畜禽肉类混合汤罐头。

2 要求

2.1 原料要求

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、鸵鸟肉、鹿肉、鹿鞭、鹌鹑肉]应符合GB 2707的规定。

2.1.2 鲜（冻）[鲍鱼、娃娃鱼、牛蛙、黄辣丁鱼、三文鱼、金枪鱼、黄花鱼、多宝鱼、沙丁鱼、鲈鱼、鲳鱼、鱿鱼、石斑鱼、鳊鱼、大闸蟹、海参、蛭子、生蚝、龙虾、对虾、象鼻蚌]应符合GB 2733的规定。

2.1.3 鸽子蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、甲鱼蛋、金钱龟蛋、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、大枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、鱼腥草、生姜片、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》2020年版一部的规定。

- 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、蕲艾应符合卫健委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。

2.2 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。	取出样品，检查其容器情况，从样品中取出50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	产品特有的性状	
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气味，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，%	≥ 30	GB/T 10786
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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。

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，检测方法应符合GB 4789.26的有关规定。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的有关规定。

2.7 其它要求

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。

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、商业无菌的检验。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、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸵鸟肉、鹿肉、鹿鞭、鹌鹑肉]中的几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）[鲍鱼、娃娃鱼、牛蛙、黄辣丁鱼、三文鱼、金枪鱼、黄花鱼、多宝鱼、沙丁鱼、鲈鱼、鲳鱼、鱿鱼、石斑鱼、鳜鱼、大闸蟹、海参、蛭子、生蚝、龙虾、对虾、象鼻蚌]、鸽子蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、甲鱼蛋、金钱龟蛋、鸵鸟蛋、鸭蛋、鹅蛋、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、大枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、鱼腥草、生姜片、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）、食用盐、黄酒、生活饮用水（经过滤、反渗透）中的一种或几种，经煮制调味卤制、烹调、灌装、抽真空旋盖密封、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中宏康馨食品有限公司