

Q/KXS 0008S-2025



河南中宏康馨食品有限公司企业标准

Q/KXS 0008S-2025

# 水产品类混合汤罐头

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

# 水产品类混合汤罐头

## 1 范围

本标准规定了水产品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）[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、鲑鱼、鱿鱼、石斑鱼、鳕鱼、大闸蟹、海参、蛭子、生蚝、龙虾、对虾、象鼻蚌]中的几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）[猪肉、猪蹄、猪肚、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、鹌鹑肉中的一种或几种]、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、百合、决明子、杏仁、芡实、阿胶、葛根、当归（作香辛料使用）、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、生姜片、黄芪、枸杞、杜仲叶、黄精、牛蒡根、铁皮石斛、肉苁蓉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）中的一种或几种为辅料，经前处理后添加胡椒粉、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、高温杀菌制成的水产品类混合汤罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）[猪肉、猪蹄、猪肚、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、鲑鱼、鱿鱼、石斑鱼、鳕鱼、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、百合、决明子、杏仁、芡实、阿胶、葛根、桂圆、山楂、大枣、栀子、砂仁、胖大海、罗汉果、金银花、生姜片、枸杞、黄精、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）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、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号公告的规定。

- 2.1.10 牛蒡根应符合符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.11 胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 当归应符合卫健委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，检查容器，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
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 鱼类及其制品：0.1	GB 5009.11
	鱼类及其制品除外：0.5	
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 鱼类制品：0.4	GB 5009.12
	鱼类制品外：0.9	
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 肉食性鱼类及其制品(金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼及以上鱼类的制品除外) : 1.0	GB 5009.17
	金枪鱼及其制品：1.2	
	肉食性鱼类及其制品除外：0.5	

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）[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、鲑鱼、鱿鱼、石斑鱼、鳊鱼、大闸蟹、海参、蛭子、生蚝、龙虾、对虾、象鼻蚌]中的几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）[猪肉、猪蹄、猪肚、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、鹌鹑肉中的一种或几种]、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、百合、决明子、杏仁、芡实、阿胶、葛根、当归（作香辛料使用）、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、生姜片、黄芪、枸杞、杜仲叶、黄精、牛蒡根、铁皮石斛、肉苁蓉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）中的一种或几种为辅料，经前处理后添加胡椒粉、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、高温杀菌制成的水产品类混合汤罐头。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