



410965S-2025



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0010S-2025

肉制品菜肴罐头

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖作斌。

H N

Q B

肉制品菜肴罐头

1 范围

本标准规定了肉制品菜肴罐头的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）及其副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、血中的一种或几种）为主要原料，加入新鲜蔬菜或干制品（荠菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、白菜、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）、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、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]中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、预处理、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加蛋类及其制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、蛋黄粉、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）、蔬菜腌渍品（酱腌菜）（泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、银耳、竹荪、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种）、水果或果干或冻干制品（蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、山楂、红枣中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮中的一种或几种）、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）、大豆蛋白、大豆蛋白制品、谷物及其制品（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）、大豆粉、小麦蛋白、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、怀菊花粉、魔芋粉、茶叶（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种）、枸杞、咖啡粉、芝士、黄油、起酥油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、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、柠檬汁中的一种或几种，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、鱼油、酱油、食醋、蚝油、料酒、花生酱、豆瓣酱、甜面酱、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、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、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、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料或其粉（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、当归、山奈、西红花、草果、

姜黄、茛苳中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、谷朊粉、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、磷脂、明胶、碳酸钙、黄原胶、乳酸钠、柠檬酸钠、海藻酸钠(钾)、红曲红、红曲黄色素、 β -胡萝卜素、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种,经调配、熟制(油炸、炒制、煮制、卤制中的一种或几种工艺结合)、冷却、内包装、杀菌、外包装而成的肉制品菜肴罐头。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 新鲜蔬菜、水果应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 干制蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.5 水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 蛋类及其制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 蔬菜腌渍品(酱腌菜)应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 水果冻干制品应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.13 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小麦蛋白、大豆蛋白、大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 谷物及其制品、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黑全麦粉、全麦粉应符合 LS/T 3244 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 脱脂奶粉、全脂奶粉、奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 椰子粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、怀菊花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.24咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.25奶酪、芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.28纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.29酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.30奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.31抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.32可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.34玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.35白巧克力、黑巧克力、巧克力酱应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.36果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37杏仁粉应符合 19300 的规定。
- 2.1.38柠檬汁应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.39植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.41鱼油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.42酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.43食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.44蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.45料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.46花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.47豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.48芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.49香菇酱、海鲜酱、柱候酱、肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50桂花酱、草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.51蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.52番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.53沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.54鱼籽酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.55白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.56麦芽糖浆、果葡糖浆、果糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.57海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.58赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.59木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.61L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.62食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.63谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.64鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.65食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.66山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.67香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.68乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.70谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.71焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.72焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.73磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.74磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.75磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.76磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.77磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.78磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.79磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.80六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.81三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.82磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.83磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.84复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.85乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.86乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.87羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.88聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.89磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

- 2.1.90明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.91碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.92黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.93乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.94柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.95海藻酸钠（钾）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.96红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.97红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.98 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.99辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.100D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.1015'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.102食品用香精应符合 GB 30616 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 | 包装完好，无泄露 | 取出适量样品，检查包装，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 性状 | 具有该品种应有的性状 | |
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味、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，% | \geq 55 | GB/T 10786 |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | \leq 8.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g | \leq 5.0（油炸产品） | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | \leq 0.25（油炸产品） | GB 5009.227 |
| β -胡萝卜素 ^a ，g/kg | \leq 0.02 | GB 5009.83 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | \leq 0.3 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg | \leq 0.5 | GB 5009.11 |

| | | | |
|---|---|-----|-------------|
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬*（以Cr计），mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.123 |
| a 仅适用于添加该种添加剂的产品。 铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，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 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）及其副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、血中的一种或几种）为主要原料，加入新鲜蔬菜或干制品（荠菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、白菜、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）、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、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]中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、预处理、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加蛋类及其制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、蛋黄粉、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）、蔬菜腌渍品（酱腌菜）（泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、银耳、竹荪、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种）、水果或果干或冻干制品（蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、山楂、红枣中的一种或几种）、豆制品（豆干、豆腐、豆腐皮中的一种或几种）、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）、大豆蛋白、大豆蛋白制品、谷物及其制品（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）、大豆粉、小麦蛋白、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、怀菊花粉、魔芋粉、茶叶（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种）、枸杞、咖啡粉、芝士、黄油、起酥油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、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、柠檬汁中的一种或几种，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、鱼油、酱油、食醋、蚝油、料酒、花生酱、豆瓣酱、甜面酱、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、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、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、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料或其粉（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、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、谷朊粉、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、

磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、磷脂、明胶、碳酸钙、黄原胶、乳酸钠、柠檬酸钠、海藻酸钠（钾）、红曲红、红曲黄色素、 β -胡萝卜素、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、熟制（油炸、炒制、煮制、卤制中的一种或几种工艺结合）、冷却、内包装、杀菌、外包装而成的肉制品菜肴罐头。

本标准根据《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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州烹小鲜食品有限公司

Q B