



411476S-2025



商丘盛合品悦轩食品有限责任公司企业标准

Q/SPYX 0003S-2025

肉制品罐头

2025-05-16 发布

2025-05-16 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并起草。

本标准起草人：单树清。

H N
Q B

肉制品罐头

1 范围

本标准规定了肉制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽）肉或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨）中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修选、去骨或不去骨、分切或绞制，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜（雪里红）、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、马蹄、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、白酒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、姜黄中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、芝麻、魔芋粉、咖喱粉、风味复合调味料中的几种，添加或不添加冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲米、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、食品用香精（含辣椒油树脂）、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠中的一种或多种，经调配、腌制或不腌制、熟制（炒制、油炸、烧煮、酱卤中的一种或几种工艺）、装罐或装碗、封口、高压高温杀菌加工而成的肉制品罐头。

根据主料不同可分为不同产品：畜/禽肉制品罐头、畜/禽副产品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 腐竹、豆腐、千张应符合 GB 2712 或 GB/T 22106 的规定。

2.1.5 川粉应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6 豆芽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 或 GB 19300 的规定。

2.1.8 黄豆、豌豆、玉米粒、青豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、大葱、大蒜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、雪菜（雪里红）、生姜、马蹄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 木耳、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.11 梅菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.12 板栗应符合 GB 19300 或 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 豆腐乳、南乳汁应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 陈皮（橘皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 番茄粉应符合 NY/T 957 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.34 风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.44L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.45 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 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	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐(碗),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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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, %	≥ 55	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0(仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0(油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(油炸产品)	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.5(畜禽内脏制品)	GB 5009.12
	0.3(其他)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.5(畜禽肝脏及其制品)	GB 5009.15
	1.0(畜禽肾脏及其制品)	
	0.1(其他)	
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
亚硝酸钠残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
锡(以 Sn 计), mg/kg	≤ 250(仅限于采用镀锡薄板容器)	GB 5009.16

	包装的产品)	
注：*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该添加剂的产品。		

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，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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。

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。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）畜、禽（猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽）肉或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨）中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修选、去骨或不去骨、分切或绞制，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜（雪里红）、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、马蹄、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、白酒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、姜黄中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、芝麻、魔芋粉、咖喱粉、风味复合调味料中的几种，添加或不添加冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲米、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、食品用香精（含辣椒油树脂）、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠中的一种或多种，经调配、腌制或不腌制、熟制（炒制、油炸、烧煮、酱卤中的一种或几种工艺）、装罐或装碗、封口、高压高温杀菌加工而成的肉制品罐头。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬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