



412063S-2025



洛阳栗栗薯食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2025

肉制品罐头

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

洛阳栗栗薯食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳栗栗薯食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：彭佩琪。

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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、大豆植物蛋白、新鲜蔬菜（辣椒、大葱、姜、芹菜中的一种或几种）、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、银耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种）、食用盐、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄调味酱、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经预处理、腌制或不腌制、卤制、拌料【芝麻、油辣椒（辣椒、食用植物油）、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）中的一种或多种】或不拌料、包装、杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。

2.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 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、无胀罐（袋等） 金属容器外表无锈蚀，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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，%	≥ 50	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
	≤ 0.4（畜禽内脏制品）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（畜禽内脏及其制品除外）	GB 5009.15
	≤ 0.5（畜禽肝脏及其制品）	
	≤ 1.0（畜禽肾脏及其制品）	
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规定，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 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和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、固形物含量、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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、大豆植物蛋白、新鲜蔬菜（辣椒、大葱、姜、芹菜中的一种或几种）、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、银耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种）、食用盐、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄调味酱、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经预处理、腌制或不腌制、卤制、拌料【芝麻、油辣椒（辣椒、食用植物油）、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）中的一种或多种】或不拌料、包装、杀菌、包装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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳栗栗薯食品有限公司