



412530 S-2025



洛宁县洛水山肴现代农业科技有限公司于火酸牛肉分公司企业标准

Q/LLNK 0002S-2025

肉制品罐头

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

洛宁县洛水山肴现代农业科技有限公司于火酸牛肉分公司 发布

前 言

本标准由洛宁县洛水山肴现代农业科技有限公司于火酸牛肉分公司提出并起草。

本标准起草人：王怡。

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、牛肚一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大豆植物蛋白、新鲜蔬菜（辣椒、大葱、姜、大蒜、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）、白芷、陈皮、枸杞、党参、砂仁、辣椒、食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、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、熟制、冷却、包装、封口、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 白芷、陈皮、枸杞、党参、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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、牛肚一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大豆植物蛋白、新鲜蔬菜（辣椒、大葱、姜、大蒜、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）、白芷、陈皮、枸杞、党参、砂仁、辣椒、食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、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、熟制、冷却、包装、封口、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。

洛宁县洛水山肴现代农业科技有限公司于火酸牛肉分公司