



412783S-2025



洛阳云山美食品有限公司企业标准

Q/LYSM 0004S-2025

肉制品罐头

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

洛阳云山美食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳云山美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张飞可。

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、兔肉、鸡肉、驴肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽肉、火鸡肉中的一种或几种）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）、清洗、分切，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、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（贡菜、胡萝卜、马齿苋、鱼腥草、竹笋、紫甘蓝、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、百合、莲藕、黄豆芽、绿豆芽、豆苗、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、白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、魔芋、玉米粒中的一种或几种）、坚果与籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、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）、果干（蓝莓干、桂圆干、香蕉干、草莓干、哈密瓜干、柠檬干、菠萝干、椰子干、葡萄干、芒果干、树梅干、橘子干、百香果干、桑葚干、圣女果干、桃子干、猕猴桃干、西瓜干、橙子干、柑橘干、蔓越莓干、红枣干、枸杞干中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、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）、红薯粉条、豆腐、豆腐干、豆腐皮、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种】、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、糯米、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、谷氨酸钠（味精）、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、豆腐乳、南乳汁、海鲜酱、柱候酱、番茄酱、腐乳、沙拉酱、

火锅底料、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）、大豆分离蛋白、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种】中的几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、熟制（炒制、油炸、烧煮、酱卤、烤制、蒸制中的一种或几种工艺）、冷却、包装、杀菌加工而成的肉制品罐头。

根据主料不同可分为：畜/禽肉制品罐头、畜/禽副产品罐头、畜/禽菜肴罐头。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.6 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 新鲜蔬菜、脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763、GB 2762、GB 2761 的规定。
- 2.1.8 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白扁豆、桂圆、赤小豆、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 13104 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.23 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.36 豆腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 南乳汁、海鲜酱、柱候酱、火锅底料、沙拉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.39 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.40 食用植物油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.46 豆腐、豆腐干、豆腐皮应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.47 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）
- 2.1.48 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）
- 2.1.49 刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.51 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 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
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009.229
^a 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	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
^b 苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用油炸工艺的罐头制品。		
b 仅适用于烤制工艺生产的产品。		

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 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 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、驴肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽肉、火鸡肉中的一种或几种）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）、清洗、分切，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、新鲜蔬菜或脱水蔬菜（贡菜、胡萝卜、马齿苋、鱼腥草、竹笋、紫甘蓝、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、百合、莲藕、黄豆芽、绿豆芽、豆苗、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、白菜、大葱、梅菜、芥菜、芹菜、红萝卜、洋葱、莲菜、荸荠、魔芋、玉米粒中的一种或几种）、坚果与籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、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）、果干（蓝莓干、桂圆干、香蕉干、草莓干、哈密瓜干、柠檬干、菠萝干、椰子干、葡萄干、芒果干、树梅干、橘子干、百香果干、桑葚干、圣女果干、桃子干、猕猴桃干、西瓜干、橙子干、柑橘干、蔓越莓干、红枣干、枸杞干中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、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）、红薯粉条、豆腐、豆腐干、豆腐皮、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种】、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、糯米、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、谷氨酸钠（味精）、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、豆腐乳、南乳汁、海鲜酱、柱候酱、番茄酱、腐乳、沙拉酱、火锅底料、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）、大豆分离蛋白、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种】

中的几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、熟制（炒制、油炸、烧煮、酱卤、烤制、蒸制中的一种或几种工艺）、冷却、包装、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》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。

洛阳云山美食品有限公司

H N

Q B