



412598S-2025



商丘锡军牛肉有限公司企业标准

Q/SXN 0001S-2025

肉制品罐头

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

商丘锡军牛肉有限公司 发布

前 言

本标准由商丘锡军牛肉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨西军。

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）牛肉、羊肉、鸡肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）中一种或多种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、挑选、修整，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食品添加剂[红曲红、红曲黄色素、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种]，经腌制或不腌制、熟制[油炸（大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、卤制、烤制、泡卤其中一种或多种工艺结合]、真空包装或灌装、高温灭菌、包装而成的肉制品罐头。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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）牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.22 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，%	≥ 55	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	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
亚硝酸钠残留量 ^a （以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 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
苯并[a]芘，μg/kg（仅适用于烤制产品）	≤ 5.0	GB 5009.27
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品。		
注 2：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

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 执行。

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、过氧化值（油炸产品）、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）牛肉、羊肉、鸡肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）中一种或多种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、挑选、修整，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食品添加剂[红曲红、红曲黄色素、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种]，经腌制或不腌制、熟制[油炸（大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、卤制、烤制、泡卤其中一种或多种工艺结合]、真空包装或灌装、高温灭菌、包装而成的肉制品罐头。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，根据 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘锡军牛肉有限公司

QB