



412677S-2025



河南省迪可清真食品有限公司企业标准

Q/HDQS 0003S-2025

# 红烧牛肉罐头

2025-09-09 发布

2025-09-09 实施

河南省迪可清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省迪可清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马自豪、刘献华、李增涛、曹桂芳。

H N

Q B

# 红烧牛肉罐头

## 1 范围

本标准规定了红烧牛肉罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉或牛腱为原料，经解冻、修整、分割后，加入食用盐、花椒、肉豆蔻、八角、干姜、辣椒、月桂皮、高良姜、砂仁、香叶（月桂叶）、小茴香、白芷、孜然、丁香，食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠），经腌制，蒸煮，红烧，冷却，真空包装、高温灭菌加工而成的红烧牛肉罐头。

## 2 要求

### 2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 牛肉（腱）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 高良姜应符合 NY/T 1193 和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.10 肉蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.11 小茴香应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.12 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 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   |
|------|----------------------|--|
| 性 状  | 块状或条状                | 取 200g 倒于洁净的小白瓷盘中，置于明亮处用肉眼观察容器、色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味应符合规定 |
| 色 泽  | 肉色正常，具有该产品特有的色泽      |  |
| 气、滋味 | 具有牛肉应有的气、滋味，无异味      |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质           |  |
| 容 器  | 包装容器密封完好，无能量，无胀罐(胖听) |  |

|     |                                    |            |
|-----|------------------------------------|------------|
| 内容物 | 具有该品种罐头食品应有的色泽，气味、滋味和性状，无肉眼可见的外来杂质 | GB/T 10786 |
|-----|------------------------------------|------------|

### 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                 |
|---|-------------------------|----------------------|
| 总固形物，g/100g $\geq$                          | 80.0                    | QB 1007 和 GB/T 10786 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g $\leq$                 | 5.0                     | GB 5009.44           |
| 蛋白质，g/100g $\geq$                           | 18                      | GB 5009.5            |
| 脂肪，g/100g $\leq$                            | 20                      | GB 5009.6            |
| *总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$                    | 0.4                     | GB 5009.11           |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$                      | 0.5                     | GB 5009.12           |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$                      | 0.1                     | GB 5009.15           |
| 亚硝酸钠残留量（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg $\leq$ | 50                      | GB 5009.33           |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$                      | 1.0                     | GB 5009.123          |
| 锡（以 Sn 计），mg/kg $\leq$                      | 250（仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品） | GB 5009.16           |

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求；按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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；兽药残留应符合 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、总固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以牛肉或牛腱为原料，经解冻、修整、分割后，加入食用盐、花椒、肉豆蔻、八角、干姜、辣椒、月桂皮、高良姜、砂仁、香叶（月桂叶）、小茴香、白芷、孜然、丁香，食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠），经腌制，蒸煮，红烧，冷却，真空包装、高温灭菌加工而成的红烧牛肉罐头。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》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、监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省迪可清真食品有限公司