



412679S-2025



河南省迪可清真食品有限公司企业标准

Q/HDQS 0001S-2025

五香牛肉罐头

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

五香牛肉罐头

1 范围

本标准规定了五香牛肉罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉为原料，经解冻、修整、分割后，加入食用盐、花椒、八角、干姜、辣椒、月桂皮、高良姜、砂仁、香叶（月桂叶）、小茴香、白芷、丁香、孜然；食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠），经腌制，蒸煮，冷却，真空包装，高温灭菌加工而成的五香牛肉罐头。

根据口味不同可分为：孜然味五香牛肉罐头、麻辣味五香牛肉罐头、香辣味五香牛肉罐头、原味五香牛肉罐头。

2 要求

2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 牛肉（牛腱）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、良姜、砂仁、丁香、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 小茴香应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 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包装、容器、色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味应符合规
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)	定
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
汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.05	GB 5009.17
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO_2 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

食品添加剂的使用应符合 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; 兽药残留限量应符合 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛肉为原料，经解冻、修整、分割后，加入食用盐、花椒、八角、干姜、辣椒、月桂皮、高良姜、砂仁、香叶（月桂叶）、小茴香、白芷、丁香、孜然；食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠），经腌制，蒸煮，冷却，真空包装，高温灭菌加工而成的五香牛肉罐头。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。

H

N

河南省迪可清真食品有限公司

Q

B