



411682S-2026



商丘阿飞食品有限公司企业标准

Q/SAS 0004S-2026

# 肉制品罐头

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

商丘阿飞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘阿飞食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市产品质量检验检测中心、商丘阿飞食品有限公司。

本标准主要起草人：王森、徐飞、李秋芳。

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（猪、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，辅或不辅以蔬菜（萝卜、莲藕、山药、姜、大葱、小葱中的一种或几种）、梅菜、食用菌【香菇、松茸、蛹虫草（虫草花）、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种】、酸萝卜、大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓、笋干、鹌鹑蛋中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种】、人参（5年及5年以下人工种植）、固态复合调味料、料酒、啤酒、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理或不处理、熟制【炒制或炖制或熬制或油炸（食用植物油）或卤制】、装罐封口、杀菌、包装加工而成的肉制品罐头。

根据原辅料不同，产品分类为：肉类罐头、肉汤罐头、肉菜肴罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.3 梅菜、酸萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.7 笋干应清洁干燥、卫生、无污染。
- 2.1.8 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。

- 2.1.14 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）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，无胀罐（袋或瓶） 金属容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	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，%	≥ 50（肉类罐头） 10（肉汤罐头） 40（肉菜肴罐头）	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g（仅适用于	≤ 10.0	GB 5009.44

添加食用盐的产品)		
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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.28 (畜禽内脏制品除外) 0.48 (畜禽内脏制品) GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1 ( (畜禽内脏制品除外) ) 0.5 (肝脏制品) 1.0 (肾脏制品) GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.123
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250 (仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品) GB 5009.16
*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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 食药物质及新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

#### 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、酸价 (油炸产品)、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）畜禽（猪、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，辅或不辅以蔬菜（萝卜、莲藕、山药、姜、大葱、小葱中的一种或几种）、梅菜、食用菌【香菇、松茸、蛹虫草（虫草花）、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种】、酸萝卜、大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓、笋干、鹌鹑蛋中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种】、人参（5年及5年以下人工种植）、固态复合调味料、料酒、啤酒、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理或不处理、熟制【炒制或炖制或熬制或油炸（食用植物油）或卤制】、装罐封口、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘阿飞食品有限公司