



412808S-2026



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0010S-2026

畜禽汤罐头

2026-09-23 发布

2026-09-23 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕治宇。

本标准自发布实施之日起替代：Q/LHZD 0010S-2026（备案号 412364S-2026）。

H N
Q B

畜禽汤罐头

1 范围

本标准规定了畜禽汤罐头的分类、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、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）中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修整、去骨或不去骨、分切，添加生活饮用水、蔬菜、水果、谷物杂粮、姜、葱、蒜、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、茛苳、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、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（黑芝麻、白芝麻）、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】、白酒、料酒、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡精、味精、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、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、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、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、鱼腥草、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、蜂蜜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油中的一种或几种）、食用动物油（（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂【食品用香精、亚硝酸钠、亚硝酸钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、乳酸、柠檬酸、冰醋酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、葡萄糖酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、氨基乙酸（增味剂）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、红曲红、红曲米、辣椒橙、栀子黄（仅限禽汤罐头使用）、甜菜红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、高粱红、胭脂虫红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种】中的几种，经预处理、煮制或卤制、过滤、包装、封口、杀菌、包装加工而成的畜禽汤罐头。

根据工艺不同，产品分类为：煮制类畜禽汤罐头、卤制类畜禽汤罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 姜、葱、蒜、蔬菜、水果应清洁、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 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）的规定。
- 2.1.14 当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇应符合国家卫生健康委 国家市场监督管理总局关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2019 年第 8 号）的规定。
- 2.1.15 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）的规定。
- 2.1.16 刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、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、鱼腥草、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《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.20 亚硝酸钾应符合 GB 1886.94 的规定。

- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.26 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定
- 2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.33 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.36DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定
- 2.1.37DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.405'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.415'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.425'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.43 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.47 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 5009.149 的规定
- 2.1.49 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 高粱红应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.53 胭脂虫红及其铝色淀应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.54 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.58 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 赤藓红铝色淀应符合 GB 17512.2 的规定。
- 2.1.62 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.64 谷物杂粮应符合 GB 2715 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	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，%	≥ 1	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
^b 磷酸盐（以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^c 栀子黄，g/kg	≤ 1.5（仅限禽汤罐头）	GB 5009.149

	使用)	
^d β-胡萝卜素, g/kg ≤	0.02	GB 5009.83
^d 胭脂虫红及其铝色淀(以胭脂红酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.288
^d 赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计), g/kg ≤	0.015	GB 5009.35
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。. a 仅适用于使用亚硝酸盐的产品。 b 仅适用于使用磷酸盐的产品。 c 仅适用于使用栀子黄的产品。 d 仅适用于该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、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）中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修整、去骨或不去骨、分切，添加生活饮用水、蔬菜、水果、谷物杂粮、姜、葱、蒜、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、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（黑芝麻、白芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、白酒、料酒、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡精、味精、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、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、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、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、鱼腥草、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、蜂蜜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂【食品用香精、亚硝酸钠、亚硝酸钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、乳酸、柠檬酸、冰醋酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、葡萄糖酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、氨基乙酸（增味剂）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、红曲红、红曲米、辣椒橙、栀子黄（仅限禽汤罐头使用）、甜菜红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、高粱红、胭脂虫红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种】中的几种，经预处理、煮制或卤制、过滤、包装、封口、杀菌、包装加工而成的畜禽汤罐头。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。

洛阳市好芝道食品有限公司