



412676S-2017



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0005S-2017

肉罐头

2017-11-13 发布

2017-11-13 实施

河南固佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南固佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：涂旭林、李祖武。

H N

Q B

肉罐头

1 范围

本标准规定了肉罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入生活饮用水、食用盐、葱、姜、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻）、酱油、鸡精调味料、味精，以上原辅料的多种，经配料、腌制、煮制、包装、杀菌、包装而成的肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉应符合GB 2707的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 葱、姜、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验
性 状	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香可口，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检测方法
固形物，%	≥ 50	GB/T 10786
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

肉罐头制品是以鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入生活饮用水、食用盐、葱、姜、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻）、酱油、鸡精调味料、味精，以上原辅料的多种，经配料、腌制、煮制、包装、杀菌、包装而成的。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南固佳食品有限公司

2017年10月18日