



411498S-2017



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0001S-2017

猪肉罐头

2017-07-11 发布

2017-07-11 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、景晓亮、李光辉、冯敏、韩朋辉、王志蕊。

H N

Q B

猪肉罐头

1 范围

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

本标准适用于以猪肉、生活饮用水、竹笋干、大豆油、肉汤（以猪骨（肉）为原料，添加水，经熬制而成）白砂糖、食用玉米淀粉、食用盐、棕榈油、酱油、甜面酱、黄豆酱、食用葡萄糖、味精、香辛料（辣椒干、花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香）、酵母抽提物、食用香精（肉味香精）为原料，经修整、分切、预煮（或不预煮）、油炸（或不油炸）、调配、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。包括红烧猪肉罐头、红烧排骨罐头、肉丁罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 猪肉、猪骨应符合 GB 9959.1 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.17 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 GB 2718 和 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.21 竹笋干应符合 NY/T 1048 的规定。
- 2.1.22 桂皮、小茴香、肉豆蔻、孜然应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	分 类	指 标	检 测 方 法
性 状	红烧猪肉罐头	内含肉块与汤汁，表面有少量浮油。	从样品中取出 1 罐，加热至汤汁溶化后（或不加热），将内容物倒入白瓷盘中，在自然光线下，目测其色泽，鼻嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 规定。
	红烧排骨罐头	内含排骨块与汤汁，表面有少量浮油。	
	肉丁罐头	内含肉丁与汤汁，表面有少量浮油。	
色 泽	红烧猪肉罐头	内含肉块与汤汁，呈酱红色或酱褐色	
	红烧排骨罐头	内含排骨块与汤汁，呈酱红色或酱褐色	
	肉丁罐头	内含肉丁与汤汁，呈酱红色或酱褐色	
气 味	红烧猪肉罐头	具有脂香、肉香，无异味。	
	红烧排骨罐头	具有脂香、肉香，无异味。	
	肉丁罐头	具有脂香、肉香，无异味。	
滋 味	红烧猪肉罐头	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
	红烧排骨罐头	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
	肉丁罐头	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
固形物含量（质量分数），%	≥ 55	GB/T 10786
氯化钠含量（质量分数），%	≤ 2.5	GB 5009.44
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.16
铜（以 Cu 计），mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.13
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
锌（以 Zn 计），mg/kg	≤ 100.0	GB 5009.14
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全标准 GB 2762.

2.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 的方法检测。

2.5 净含量与允许缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂种类和使用量应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合国家有关规定。

H N

Q B

编制说明

猪肉罐头是以猪肉、生活饮用水、竹笋干、大豆油、肉汤（以猪骨（肉）为原料，添加水，经熬制而成）白砂糖、食用玉米淀粉、食用盐、棕榈油、酱油、甜面酱、黄豆酱、食用葡萄糖、味精、香辛料（辣椒干、花椒、八角、肉豆寇、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香）、酵母抽提物、食用香精（肉味香精）为原料，经修整、分切、蒸煮（或不蒸煮）、油炸（或不油炸）、调配、装罐、密封、高压杀菌工艺加工而成的。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》的有关规定，参照 QB 1362《红烧猪肉罐头》、QB 1606《红烧排骨罐头》、QB 1359《五香肉丁罐头》和《罐头生产许可证审查细则》及产品实际制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘通宝食品有限公司

2017年6月08日