



411801S-2017



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0002S-2017

梅菜扣肉罐头

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、赵雪飞。

H N

Q B

梅菜扣肉罐头

1 范围

本标准规定了梅菜扣肉罐头的要求、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、冻猪肉为原料，经解冻（限冻猪肉）、修整、分割，加入生活饮用水预煮，再将大豆油加热至适当温度放入煮好的肉油炸，捞出、冷冻、切片，配以豆腐乳、食用盐、味精、白砂糖、酱油混拌，加入梅菜（经修整、清洗、炒制后的梅菜）、装碗、封口、高温灭菌、装箱、入库工艺制成。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜、冻猪肉应符合GB 2707和GB 9959.1的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.5 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.6 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.8 梅菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合GB 5749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	肉片状、梅菜，无分离	将样品1袋置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、杂质、色泽；嗅其气味，品其滋味。
色 泽	呈酱红色至红褐色，色泽大致均匀，有光泽	
气 味	具有梅菜扣肉罐头应有的气味，无异味	
滋 味	具有梅菜扣肉罐头应有的滋味	
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
氯化钠（以NaCl计），%	≤ 2.5	GB 5009.44
固形物，%	≥ 60	GB/T 10786
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）*，mg/kg	≤ 0.4	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
注：* 指标严于食品安全国家标准。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的规定，检测方法按GB 4789.26的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合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 其它要求

污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、氯化钠、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

梅菜扣肉罐头是以鲜、冻猪肉为原料，经解冻（限冻猪肉）、修整、分割，加入生活饮用水预煮，再将大豆油加热至适当温度放入煮好的肉油炸，捞出、冷冻、切片，配以豆腐乳、食用盐、味精、白砂糖、酱油混拌，加入梅菜（经修整、清洗、炒制后的梅菜）、装碗、封口、高温灭菌、装箱、入库工艺制成。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 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》、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。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司

2017年07月11日