



412333S-2017



洛阳贤二食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2017

---

# 罐头制品

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

---

洛阳贤二食品有限公司 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由洛阳贤二食品有限公司、洛阳市质量技术监督检验测试中心提出并起草。

本标准主要起草人：杨辉、高峰、高丽。

H N

Q B

# 罐头制品

## 1 范围

本标准规定了罐头制品的分类、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）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）可食用鱼肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，面筋经分切，莲菜经清洗、去皮、分切，金针菇经清洗，加入生活饮用水、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、小麦粉、食用盐、酱油、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精，以上原辅料的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的罐头制品。

## 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）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）可食用鱼肉应符合GB 2733的规定。
- 2.1.4 面筋应符合GB 2711的规定。
- 2.1.5 莲菜应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.6 金针菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.7 花生仁应符合GB/T 1532和GB 2715的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.12 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.13 葱、姜、香辛料（八角、花椒、孜然）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合GB 10465的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.16 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.17 梅干菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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
pH 值		4.0~6.5	GB 5009.237
固形物, %		≥ 50	GB/T 10786
铅* (以 Pb 计), mg/kg	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、调理鸭肉串罐头、香辣面筋罐头	≤ 0.4	GB 5009.12
	黄焖鱼罐头、莲菜罐头	≤ 0.8	
总砷 (以 As 计), mg/kg	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、调理鸭肉串罐头	≤ 0.5	GB 5009.11
	无机砷(以 As 计), mg/kg	黄焖鱼罐头	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、调理鸭肉串罐头	≤ 0.1	GB 5009.15
	黄焖鱼罐头	≤ 0.2	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	黄焖鱼罐头	≤ 0.5	GB 5009.19
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg		≤ 250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装			

## 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、pH 值、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

罐头制品是以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）可食用鱼肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，面筋经分切，莲菜经清洗、去皮、分切，金针菇经清洗，加入生活饮用水、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、小麦粉、食用盐、酱油、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精，以上原辅料的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、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。

洛阳贤二食品有限公司

2017年09月07日

QB