



412621S-2018



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2018

牛肉罐头

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

商丘宏源食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由商丘宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鑫。

H N

Q B

牛肉罐头

1 范围

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

本标准适用于以鲜、冻牛肉（冷冻产品需解冻，经分割、煮制）、生活饮用水、大豆油、酱油、白砂糖、黄酒、食用盐、香辛料（桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、辣椒、白芷、香叶、肉豆蔻）、味精（谷氨酸钠）、赤松茸（松茸）中的多种为原料，经炒制、灌装、封口、杀菌、包装而成的即食牛肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 香辛料（桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、辣椒、白芷、香叶、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 赤松茸（松茸）应符合 GB 7096 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一罐，将内容物倒入于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有牛肉应有的气、滋味，香辣可口，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 的规定。

表 2 理化指标

指 标	指 标	检验方法	
固形物含量, %	≥	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
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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国家有关规定和公告。

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、商业无菌的检验。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、冻牛肉（冷冻产品需解冻，经分割、煮制）、生活饮用水、大豆油、酱油、白砂糖、黄酒、食用盐、香辛料（桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、辣椒、白芷、香叶、肉豆蔻）、味精（谷氨酸钠）、赤松茸（松茸）中的多种为原料，经炒制、灌装、封口、杀菌、包装而成的即食牛肉罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了牛肉罐头的分类、要求、检验方法、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。

商丘宏源食品有限公司