



412932S-2018



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0003S-2018

羊排、羊肉罐头

2018-09-21 发布

2018-09-21 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

羊排、羊肉罐头

1 范围

本标准规定了羊排、羊肉罐头的分类、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、冻羊排、羊肉（冷冻产品需解冻，经分割）、植物油（大豆油、菜籽油）、酱油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、黄酒、料酒、大蒜、香辛料（桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、辣椒、香叶、肉豆蔻）、白芷、生活饮用水中的几种为原料，经腌制或不腌制、煮制（或蒸煮）、炒制或不炒制、切块或不切块、灌装、封口、杀菌、包装而成的即食羊排、羊肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻羊排、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 香辛料（桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、辣椒、香叶、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一罐，将内容物倒

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有羊排、羊肉应有的气、滋味，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, %	55 (允许公差-11%) (仅适用于炖羊肉罐头)	GB/T 10786
	40 (仅适用于羊排罐头)	
	55 (允许公差-11%) (仅适用于蒸羊肉罐头)	
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
*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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 25	GB 5009.44
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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻羊排、羊肉（冷冻产品需解冻，经分割）、植物油（大豆油、菜籽油）、酱油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、黄酒、料酒、大蒜、香辛料（桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、辣椒、香叶、肉豆蔻）、白芷、生活饮用水中的几种为原料，经腌制或不腌制、煮制（或蒸煮）、炒制或不炒制、切块或不切块、灌装、封口、杀菌、包装而成的即食羊排、羊肉罐头。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。

本标准规定了羊排、羊肉罐头的分类、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

QB