



410447S-2019



商丘宏源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0023S-2019

火锅午餐肉罐头

2019-02-15 发布

2019-02-15 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

火锅午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了火锅午餐肉罐头的分类、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）猪肉（冷冻产品需解冻）为原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、味精（谷氨酸钠）、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、赤藓红、食用香精（猪肉味香精、咸味香精）中的多种，经腌制、滚揉、斩拌、装罐、封口、杀菌、包装而成的火锅午餐肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.15 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.16 食用香精（猪肉味香精、咸味香精）应符合 GB 30616 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, %	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪含量, %	≤ 26.0	GB 5009.6
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 2.5	GB 5009.44
淀粉, %	≤ 7.0	GB 5009.9
亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
*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

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规定，按照GB 4789.26规定的方法检验。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合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、商业无菌的检验。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉（冷冻产品需解冻）为原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、味精（谷氨酸钠）、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、赤藓红、食用香精（猪肉味香精、咸味香精）中的多种，经腌制、滚揉、斩拌、装罐、封口、杀菌、包装而成的火锅午餐肉罐头。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。

本标准规定了火锅午餐肉罐头的分类、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