



410462S-2019



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2019

---

# 麻辣牛三烧罐头

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

---

河南省金牛足食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王心玲。

本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0004S-2015。

H N

Q B

# 麻辣牛三烧罐头

## 1 范围

本标准规定了麻辣牛三烧罐头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牛伞袋、牛肝、牛肺为原料，经清洗、切割，辅以食用盐、花椒、辣椒、丁香、白砂糖、大茴香、生姜、桂皮、花生油、菜籽油，添加亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、味精、酱油，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛伞袋、牛肝、牛肺应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大茴香、桂皮、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 亚硝酸钠应符合 GB 5009.33 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	块状、条状	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，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	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，咸淡适中、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
总固形物/ (g/100g)	≥ 50	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	1~3	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g)	≥ 6.0	GB 5009.5

脂肪/(g/100g)	≤	20	GB 5009.6
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
铜(以Cu计)/(mg/kg)	≤	5	GB 5009.13
锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
亚硝酸钠(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤	30	GB 5009.33
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
* 该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, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

麻辣牛三烧罐头是以牛伞袋、牛肝、牛肺为原料，经清洗、切割，辅以食用盐、花椒、辣椒、丁香、白砂糖、大茴香、生姜、桂皮、花生油、菜籽油，添加亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、味精、酱油，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成。经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成罐头食品。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》、GB/T 13214《咸牛肉、咸羊肉罐头》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南省金牛足食品有限公司

Q B