



410463S-2019



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0033S-2019

牛羊汤罐头

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。

H N

Q B

牛羊汤罐头

1 范围

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

本标准适用于以鲜、冻牛肉、牛骨、羊肉、羊骨其中的几种为原料，经清洗、切块、加入食用盐、八角、大茴香、小茴香、桂皮、味精，经蒸煮、过滤、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 鲜、冻牛肉、牛骨、羊肉、羊骨应符合 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 大茴香、小茴香、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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	液体状	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	颜色正常，呈该产品特有的色泽		
气、滋味	牛肉骨汤罐头		具有该产品应有的气味，滋味醇厚、油而不腻、无异味
	羊肉骨汤罐头		具有该产品应有的气味，滋味醇厚、油而不腻、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	
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥	1	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤	20	GB 5009.6
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
铁（以 Fe 计）/（mg/kg）	≤	15	GB 5009.13
锡（以 Sn 计）/（mg/kg）	≤	250	GB 5009.16

* 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

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、食用盐、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

牛羊汤罐头是以鲜、冻牛肉、牛骨、羊肉、羊骨其中的几种为原料，经清洗、切块、加入食用盐、八角、大茴香、小茴香、桂皮、味精，经蒸煮、过滤、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。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》、GB/T 13514《清蒸牛肉罐头》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