

Q/YSD

永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0007 S—2023

午餐肉食用菌罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0013 S-2023
备案日期: 2023年 6 月 12 日

云南省
备案号
备案日期

2023 - 06 - 12 发布

2023 - 06 - 15 实施

永仁野森达菌业有限公司 发布

前 言

我公司生产的午餐肉食用菌罐头，是以鲜、冻猪肉，食用菌为原料，添加或不添加饮用水、玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食品添加剂等，经原材料处理、冷冻储存、原材料前处理、骨头粉碎/绞肉/切肉、配料、预煮或不预煮、再次配料、炒制或不炒制、腌制、斩肉、搅拌、称量、罐装、复称、封口、洗罐、杀菌等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》和 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定制定，其中，铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊海宽、张劲松、杨有平、雷金雨、熊源华、周仕贵

午餐肉食用菌罐头

1 范围

本标准规定了本公司生产的午餐肉食用菌罐头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、冻猪肉，食用菌为原料，添加或不添加饮用水、玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食品添加剂等，经原材料处理、冷冻储存、原材料前处理、骨头粉碎/绞肉/切肉、配料、预煮或不预煮、再次配料、炒制或不炒制、腌制、斩肉、搅拌、称量、罐装、复称、封口、洗罐、杀菌等工艺加工制成的午餐肉食用菌罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻猪肉：应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 3.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验要求
色 泽	色泽正常，无明显变色，切面呈淡粉红色，稍有光泽。	GB/T 10786
滋味、气味	具有午餐肉食用菌罐头较好的滋味与气味，无异味。	
组织形态	组织细嫩有弹性感，略有收腰、缺角和粘罐，切面光滑，稍有大块肥肉夹花或大蹄筋，允许少量最大直径小于8mm的小气孔，缺角不超过周长的30%。	
析出物	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的1.0%，净含量为198g的析出物量不超过1.5%。	

品安全企业标准
5323 S-
年 月

杂质	无外来杂质。	
----	--------	--

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检 验 方 法
蛋白质, g/100g \geq	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g \leq	26.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g \leq	7.0	GB 5009.9
水份, % \leq	68.0	GB 5009.3
氯化钠, g/100g \leq	2.5	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定;

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取不少于 20 个独立包装样品，样品总量不得少于 2kg，平均分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

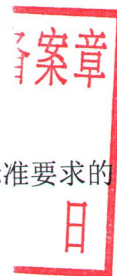
4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。



5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年5月10日至2023年6月1日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



熊海亮

备案单位主要负责人 (签字)

2023年6月12日

2023年6月12日