

Q/KDH

昆明德和罐头食品有限责任公司企业标准

Q/KDH 0001 S—2024

代替 Q/KDH 0001 S -2022

肉类罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010032 S-2024
备案日期: 2024 年 01 月 12 日

2024-01-12 发布

2024-01-14 实施

昆明德和罐头食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的肉类罐头是以鲜（冻）畜、禽肉、腌腊肉等为主要原料，经预处理后添加食用油脂、食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉等辅料调味、称重装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KDH 0001 S-2022《肉类罐头》。

本标准由昆明德和罐头食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王兵、郑励萍、陈言杰、赵晓霞、王佳佳。

食品
号：5
期：

肉类罐头

1 范围

本标准规定了肉类罐头的产品分类、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）畜、禽肉、腌腊肉等为主要原料，经预处理后添加食用油脂、食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉等辅料调味、称重装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的肉类罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 产品分类

3.1 按包装材料不同分为：金属罐、复合袋两类。

3.2 按原料、工艺的不同又可分为：鲜（冻）畜禽肉类罐头、腌腊肉类罐头、云腿午餐肉类罐头。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 腌腊肉：应符合 GB 2730 的规定。

4.1.3 火腿：火腿应符合 SB/T 10004 的规定；宣威火腿应符合 GB/T 18357 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 食用油脂（植物油或动物油）：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.7 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

4.2.1 肉类罐头、腌腊肉类罐头感官要求应符合表 1 的规定。

表1 肉类罐头、腌腊肉类罐头感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	GB/T 10786
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态，软硬适度，块形大小大致均匀，允许有添称小块存在。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.2.2 云腿午餐肉类罐头感官要求应符合表2的规定。

表2 云腿午餐肉类罐头感官要求

项 目	指 标			检验方法
	特 级	优 级	普通级	
色 泽	色泽正常，无明显变色，切面呈淡粉红色。			GB/T 10786
滋味、气味	具有云腿午餐肉罐头应有的滋味和气味，无异味。			
组织、形态	组织紧密、细嫩，切面光洁、夹花均匀，无明显的大块肥肉夹花，表面平整，无收腰，无气孔，缺角不超过周长的 10%，焊缝处略有粘罐。	组织紧密、细嫩，切面较光洁、夹花均匀，稍有大块肥肉或大蹄筋夹花，表面较平整，稍有收腰，允许有极少量最大直径小于 8 mm 的小气孔，缺角不超过周长的 30%，粘罐面积不超过罐内壁总面积的 15%。	组织紧密、细嫩，切面较光洁、夹花均匀，稍有大块肥肉或大蹄筋夹花，表面较平整，稍有收腰，允许少量最大直径小于 8 mm 的小气孔，缺角不超过周长的 60%，粘罐面积不超过罐内壁总面积的 30%。	
析出物	脂肪和胶胨析出量不超过净含量的 0.5%	脂肪和胶胨析出量不超过净含量的 1.0%	脂肪和胶胨析出量不超过净含量的 1.5%	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。			

4.3 理化指标

4.3.1 肉类罐头、腌腊肉类罐头理化指标应符合表3的规定。

表3 肉类罐头、腌腊肉类罐头理化指标

项 目	指 标		检验方法
	肉类罐头	腌腊肉类罐头	
氯化钠含量(以 NaCl 计), %	≤ 5	10	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), %	≤ —	0.05	GB 5009.227
固形物含量, %	≥ 40		GB/T 10786

4.3.2 云腿午餐肉类罐头理化指标应符合表4的规定。

表4 云腿午餐肉类罐头理化指标

项 目	指 标			检验方法
	特 级	优 级	普通级	
淀粉含量, %	≤ 7	8	9	GB 5009.9
脂肪含量, %	≤ 23	25	27	GB 5009.6
氯化钠含量, %	≤	2.5		GB 5009.44
水分含量, %	≤	64		GB 5009.3

4.4 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5的规定。

表5 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 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。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 的有关规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种, 同一罐型规格, 同一班次, 同一生产日期的成品为一组批。产量较小 (班产量小于2T) 时, 可将相邻班次 (工艺条件、品种、规格相同) 的产品合并为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于 200 瓶 (袋), 抽样数量为 18 瓶 (袋), 样品分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经本公司检验部门按本标准检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 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时；
- c) 出厂检验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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，无其它污染物。运输时必须遮盖，防雨防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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 12 月 22 日至 2023 年 12 月 29 日在昆明德和罐头食品有限责任公司企业官方网站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。



钱金莲
备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 25 日