

Q/XJT

香格里拉市净土农业发展有限公司企业标准

Q/XJT 0001—2024

藏香猪汤类罐头

云南省食品
备案号:53340005S-
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53340005S-2024
备案日期:2024年5月13日

2024-05-13 发布

2024-05-20 实施

香格里拉市净土农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的藏香猪汤类罐头，以新鲜或冷冻的藏香猪猪肉、排骨、内脏等为主要原料，添加当归、人参(人工种植)、黄芪、红枣、灵芝、枸杞、黄精等辅料，经选料、配料、加工处理、蒸煮、加调味料、装罐、密封、杀菌制成的汤类罐头。根据相关法律法规的规定，特制订本标准，作为公司组织生产、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》制订，其中总砷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。

本标准由云南农业大学、香格里拉市净土农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖智超、宋春莲、舒相华、肖志平、七林竹玛。

藏香猪汤类罐头

1 范围

本标准规定了藏香猪汤类罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻的藏香猪肉、排骨、内脏等为主要原料，添加当归、人参(人工种植)、黄芪、红枣、灵芝、枸杞、黄精等辅料，经加工处理、蒸煮、加调味料、装罐、密封、杀菌制成的汤类罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪排：应符合 GB/T 9959 的规定。
- 3.1.2 猪肚：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 当归：应符合 DBS 62/001 的规定。
- 3.1.5 人参(人工种植)：应符合 NY/T 1043 的规定。
- 3.1.6 黄芪：应符合 DBS 62/008 的规定。
- 3.1.7 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 灵芝：应符合 T/68C 002 的规定。
- 3.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.10 黄精：应符合 DBS 52/053 的规定。
- 3.1.11 芡实：应符合 DB 44/T 884 的规定。
- 3.1.12 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.13 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.14 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.15 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及辅料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

全企业标
24 S-
年

项 目	要 求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏，无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	随机取一罐，在充足的自然光下开启罐头，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅气味，尝滋味，再检查有无异物
色泽	应具有本产品固有的正常色泽	
滋、气味	具有藏香猪汤类罐头应有的滋、气味，无异味	
组织形态/性状	应具有产品固有的组织形态	
杂质	无其他肉眼可见外来杂质	

3.3 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
固形物(g/100g) ≥	25	GB/T 10786-2022
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

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
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.40	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定

3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 7098罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3.8 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.10 净含量

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

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取2kg样品(不少于20个最小包装), 抽样基数不少于30kg(不少于20个最小包装), 将样品分成2份, 1份检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格, 并签发合格证方可出厂; 出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时;
- b) 停产半年以上再恢复生产时;
- 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, 微生物指标若有一项不合格, 则判定该批产品为不合格, 不得复检。其余指标若有不合格项目, 可对留样进行复检, 以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定, 并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

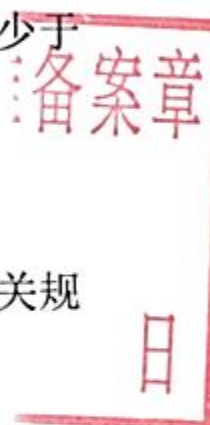
5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品包装材料食品安全标准和有关规定。封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 有防雨、防潮、防晒设施; 装运时应轻拿轻放, 不得与有毒、有害的物品混装、混运。



5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。
