

Q/CSR

呈贡三人食品有限公司企业标准

Q/CSR 0008 S—2021

代替 Q/CSR 0008 S—2018

汤羹罐头

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010631 S- 2021

备案日期: 2021 年 12 月 10 日

2021 - 12 - 08 发布

2021 - 12 - 10 实施

呈贡三人食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的汤羹罐头，是以畜肉、禽肉、水产品、蔬菜、食用菌为主要原料，添加香辛料、水果、酱油、醋、盐、糖、食用菌菇粉、食用油、酵母抽提物、味精、鸡粉、鱼粉、食品添加剂，经原料预处理、清洗、煲汤、调味、包装、灭菌等工艺制成。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》的规定，特制定标准，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 2762-2017 《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/CSR 0008 S—2018 《汤羹罐头》。

本标准由呈贡三人食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 孙爱萍

省食
案号
日期

汤羹罐头

1 范围

本标准规定了汤羹罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以畜肉、禽肉、水产品、蔬菜、食用菌为主要原料，添加香辛料、水果、酱油、醋、盐、糖、食用菌菇粉、食用油、酵母抽提物、味精、鸡粉、鱼粉、食品添加剂，经原料预处理、清洗、煲汤、调味、包装、灭菌等工艺制成的汤羹罐头。

2 规范性引用文件

本标准所列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（括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据主要原料不同分为：肉制品类、水产品类、蔬菜类、食用菌类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 禽肉：应符合GB 2707 的规定。
- 4.1.2 畜肉：应符合GB 2707 的规定。
- 4.1.3 水产品：应符合GB 2733 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合GB 7096 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合GB 2721 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合GB 2716 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合GB 2720 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合GB 5749 的规定。
- 4.1.10 蔬菜、水果、食用菌菇粉、鸡粉、鱼粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.11 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。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有该产品应有的形态，无病虫害，无霉变。	取适量样品置于一洁净的瓷盘中，在光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无霉味、异味。	
色泽	具有该产品固有的色泽。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
	肉制品类	水产品类	蔬菜类	食用菌类	
氯化钠含量, g/100g ≤	8.0				GB 5009.44
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25（仅限于含银耳罐头）				GB 5009.189
组胺 ^a , mg/100g ≤	10 ²				GB 5009.208
锡 ^b （以 Sn 计）, mg/kg ≤	250				GB 5009.16
^a 仅限于鲐鱼、鲙鱼、沙丁鱼罐头。					
^b 仅限于镀锡薄板容器包装或马口铁罐包装的产品。					

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3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标				检验方法
	肉制品类	水产品类	蔬菜类	食用菌类	
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	0.8			GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法测定。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 罐头食品的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200罐，样品总量不少于18罐。分为两份，一份检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合各证方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。外包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 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、易污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

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《中华人民共和国食品安全法》。

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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)

赵子夜

2021年 11月 27 日

2021年 11月 27 日