

Q/NZX

云南玉溪华宁宁州香食品有限责任公司企业标准

Q/NZX 0006 S—2021

代替 Q/ NZX 0006 S-2018

肉类罐头

云南省食品
备案号: 53040058S-2021
备案日期: 2021年7月29日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040058S-2021
备案日期: 2021年7月29日

2021-07-19 发布

2021-07-29 实施

云南玉溪华宁宁州香食品有限责任公司
发布

前 言

本公司生产的是以猪肉、排骨、肉皮、猪蹄、肘子、猪肝、猪头肉为主要原料，以豆豉、梅菜、面酱、生姜、食用菌等为辅料，经熟制、调味、装罐、杀菌、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南玉溪华宁宁州香食品有限责任公司提出、起草并解释

本标准起草人：杨丽

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、运输及贮存。
本标准适用于是以猪肉、排骨、肉皮、猪蹄、肘子、猪肝、猪头肉为主要原料，以豆豉、梅菜、面酱、生姜、食用菌等为辅料，经熟制、调味、装罐、杀菌、包装等工艺制成的肉类罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所列的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

根据原料品种的不同分为：红烧猪肉罐头、红烧排骨罐头、烧皮肉罐头、酥肉罐头、肉酱罐头、骨头参罐头、红烧猪蹄罐头、红烧肘子罐头、猪肝肉酱罐头、红烧猪头肉罐头、红烧肉菌子罐头等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 鲜、冻畜肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 单晶冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净容器中，在自然光线下，目测、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
滋味、气味	具有产品应有香气和滋味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合 GB 7098 的规定。

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 2 的要求

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

4.6 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，并按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.7 净含量要求

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25 kg，随机抽样至少 2 kg（至少 4 个独立包装）样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、商业无菌。

5.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5.6 标志、包装、运输和贮存

5.6.1 包装标签、标示应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.7 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.8 运输

运输工具应保持清洁、干燥、运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.9 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、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《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）



2021 年 7 月 9 日

张丽琼

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 7 月 9 日