

Q/YSN

云南神农肉业食品有限公司企业标准

Q/YSN 0002 S—2022

午餐肉罐头

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010022 S-2022

备案日期: 2022年 01 月 18 日

2022-01-16 发布

2022-01-18 实施

云南神农肉业食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的午餐肉罐头是以畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）和禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或多种为主要原料，使用水、食用淀粉为辅料，添加或不添加食用大豆蛋白、麦仁、玉米粒、花生、芝麻、莲子、火腿、魔芋粉、荸荠、蔬菜（胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、南瓜）、干制食用菌（银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等）、果仁（开心果、杏仁、白果、核桃、板栗）、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料，添加食品添加剂，经腌制、斩拌、调味、真空搅拌、填充、密封、杀菌而制成。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，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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。

本标准由云南神农肉业食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吕克周、张红宾、徐晶晶、陈娟。

省食
案号
日期

午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了午餐肉罐头的技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）和禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或多种为主要原料，使用水、食用淀粉为辅料，添加或不添加食用大豆蛋白、麦仁、玉米粒、花生、芝麻、莲子、火腿、魔芋粉、荸荠、蔬菜（胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、南瓜）、干制食用菌（银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等）、果仁（开心果、杏仁、白果、核桃、板栗）、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料，添加食品添加剂，经腌制、斩拌、调味、真空搅拌、填充、密封、杀菌而制成的午餐肉罐头。

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(包括所有的修改单)适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）和禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 玉米粒：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.6 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.8 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.9 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.10 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.11 荸荠：应符合 NY/T 1080 的规定。
- 3.1.12 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.13 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.14 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.15 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.16 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.17 干制食用菌（银耳、金耳、香菇、木耳、竹荪、姬松茸、猴头菇等）：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.18 果仁（开心果、杏仁、白果、核桃、板栗）：应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.19 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.20 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.21 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.22 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.23 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.24 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	检验方法
色 泽	表面色泽正常，允许表面带浅黄色，切片成淡粉红色	GB/T 10786
组织形态	组织尚紧密，切片完整夹花均匀，略有弹性，允许小气孔存在；表面尚平整，略有收腰，缺角不超过周长的 60%，粘罐面积不超过内壁总面积的 20%	
滋味与气味	具有午餐肉罐头应有的滋味与气味，无异味	
析出物	脂肪与胶冻析出量不超过净含量的 2.5%，无析出现象	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
淀粉含量, g/100g	≤ 8	GB 5009.9 第三法
固形物含量, %	≥ 90	GB/T 10786
氯化物含量 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 2.5	GB/T 10786
脂肪含量, g/100g	≤ 30	GB 5009.6 第二法
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5 第一法
水分, %	≤ 72	GB 5009.3 第一法

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	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.8 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。

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，按照JJF 1070规定的方法测定。

3.10 食品添加剂

3.10.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.10.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760肉罐头类的规定。

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 抽样方法

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200罐（瓶、袋），随机抽取18罐（瓶、袋）。样品分成2份。1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，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，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、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

应符合 QB/T 4631 的规定。

5.3 运输

应符合 QB/T 4631 的规定。

5.4 贮存

应符合 QB/T 4631 的规定。

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》。



何祖训

备案单位主要负责人（签字）

2022年01月09日