

Q/SRS

遂宁思瑞食品有限公司企业标准

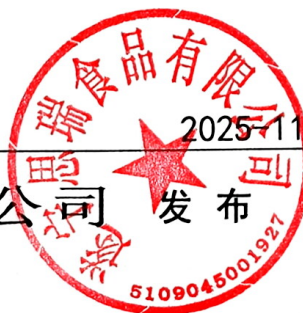
Q/SRS0003S-2025

清蒸肉类罐头

2025-10-12 发布

2025-11-12 实施

遂宁思瑞食品有限公司 发布



目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定，起草了《清蒸肉类罐头》标准。

本标准由遂宁思瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：遂宁思瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：刘芳芳、陆州香、陈华豪。



清蒸肉类罐头

1 范围

本标准规定了清蒸肉类罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以畜禽肉为原料，选择性添加水、食用盐、大豆油、味精、胡椒、月桂叶、洋葱、白酒、食用菌及其制品、香辛料、食品用香精及复合调味料，经预处理、调味、装罐、密封、高温高压杀菌、冷却制成的清蒸肉类罐头。

2 规范性引用文件

本标准中引用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。

- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头厂卫生规范
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 13662 黄酒
GB 1352 大豆
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 10781.2 白酒质量要求 第二部分：清香型白酒
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
NY/T 1701 洋葱
NY/T 285 绿色食品 豆类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令【2023】第10号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第23号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉应符合GB 9959.1、GB/T 9959.2，GB 2707的规定。
- 3.1.2 牛肉应符合GB/T 9960、GB 2707的规定。
- 3.1.3 羊肉应符合GB 9961、GB 2707的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合GB 5461的规定。
- 3.1.5 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.6 胡椒应符合GB/T 7900、GB/T 7901的规定。
- 3.1.7 月桂叶应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.8 洋葱应符合NY/T 1701的规定。
- 3.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定
- 3.1.10 水及生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.11 鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的规定
- 3.1.12香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.13复合调味料应符合GB 31644的规定
- 3.1.14其他原辅料应符合相应的食品安全标准、产品执行标准和其他相关规定

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	内容物呈本品固有的色泽	GB/T 10786
滋、气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	肉质软硬适度，在汤汁熔化状态下，小心自罐内取出肉块时，允许破裂，块形大小均匀，肉块不带硬骨、粗组织膜及粗血管。允许有少量血蛋白，每罐淤血肉（淤血面积不超过1cm ² ）不超过2块；罐头无泄漏、胖听现象，容器内外表面无锈蚀、内壁涂料完整	
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
固形物/(%)	≥	28 GB/T 18786
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	2.5 GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.29 GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1 GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05 GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0 GB 5009.123
锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤	250 GB 5009.16

3.4 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。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物含量、食用盐、商业无菌、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时;
- 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg（不低于 12 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg（不低于 24 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，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国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。