

Q/SRS

遂宁思瑞食品有限公司企业标准

Q/SRS0007S-2025

肉 丁 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	4
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《肉丁罐头》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：刘兰芳、陆周香、陈华豪。

肉丁罐头

1 范围

本标准规定了肉丁罐头的技术要求、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（鲜或冻猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉中的一种或多种）为原料，选择性添加水、大豆油、郫县豆瓣、辣椒粉、淀粉、黄豆及其他豆类、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、食用盐、酱油（含焦糖色）、食糖、麦芽糖浆、黄酒、味精、八角、小茴香、桂皮、橘皮、三奈、丁香及其它香辛料、白酒、食用菌及其制品、复合调味料、大豆蛋白等中的一种或多种，经预处理、调味、装罐、密封、高温高压杀菌、冷却而成的肉丁类罐头。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB/T 317 白砂糖
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 20882.5 淀粉质量要求 第五部分：麦芽糖
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950 食品安全国家标准 罐头厂卫生规范
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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22300 丁香
GB/T 23183 辣椒粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB 1352 大豆
NY/T 285 绿色食品 豆类
LS/T 3127 鹰嘴豆
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/T 10781.2 白酒质量要求 第二部分：清香型白酒
SB/T 10296 甜面酱
GB/T 24399 黄豆酱
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 20371 食品安全国家标准 食品添加剂植物蛋白
GB/T 1535 大豆油
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70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123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/T 9959.1或GB/T 9959.2的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.5 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.6 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 3.1.7 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.11 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.13 水及生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.16 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 3.1.17 食糖应符合 GB 13104、GB/T 317, GB/T 20882.5 的规定。

3.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.19 豆类应符合 GB 1352, NY/T 285, LS/T 3127 的规定。

3.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

3.1.21 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.1.22 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	肉丁呈酱红色，酱体呈黄褐色至酱红色	GB/T 10786 001927
滋味气味	具有五香肉丁罐头固有的滋味和气体，无异味	
组织形态	肉丁软硬适度，无粗组织膜，形状呈约10~20mm的丁状，大小基本均匀，酱体细腻，均匀附着在肉丁表面，油脂不超过净含量的20%。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/ (%)	≥ 95	GB/T 10786
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

其中铅指标应符合表 2 的规定，其他指标应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合GB 31650食品安全国家标准 动物性食品兽药最高残留限量的有关规定。

3.9 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。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70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。

3.11 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。

- a) 产品定型时；
- b) 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 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8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16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

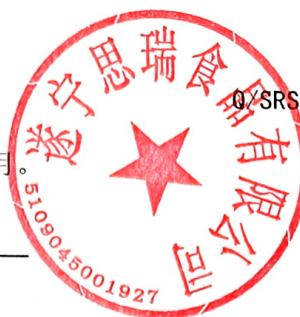
运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

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。



Q/SRS0007S-2025