

Q/CMN

四川美宁食品有限公司企业标准

Q/CMN0039S-2025

香辣牦牛肉罐头

2025-11-14 发布

2025-12-14 实施

四川美宁食品有限公司 发布



目 次

前言 II

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 4



前 言

本标准的编写格式符合 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。

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准，并结合产品特性，起草了《香辣耗牛肉罐头》标准。

本标准由四川美宁食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川美宁食品有限公司。

本标准主要起草人：唐和林、郭中华、李代权、曹春平。



香辣牦牛肉罐头

1 范围

本标准规定了香辣牦牛肉罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牦牛肉为原料，辅以食用盐、白砂糖、味精、植物油、酱油、白酒、姜、葱、豆瓣酱、辣椒、青花椒油等辅料，经选料、整理（解冻、洗净）、配料、装罐、密封、杀菌（熟化）等工艺制成的香辣牦牛肉罐头。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 18186 酿造酱油 (MOD1, MOD2)
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 317 白砂糖
GB/T 6388运输包装收发货标志
GB/T 8967谷氨酸钠（味精）
GB/T 10786罐头食品的检验方法
GB/T 20560地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20822固液法白酒
SB/T 10399牦牛肉
SB/T 10967红辣椒干流通规范
GJB 652B军用食品罐头通用规范
GJB 1109A军用瓦楞纸箱
GJB 1110A军用瓦楞纸板
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第 1 部分：按接收质量限 (AQL)检索的逐批检验抽样计划
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号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛肉应符合 SB/T 10399 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.5 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 3.1.7 葱应色泽、香味正常，无腐烂变质。
- 3.1.8 姜应品质良好，辣味浓，无霉烂变质。
- 3.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.10 辣椒应符合 SB/T 10967 的规定。
- 3.1.11 青花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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
包装容器	密封完好、无泄漏、无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落；	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头应有的色泽、气味、滋味和形态。	GB/T 10786

3.3 铝罐标准

应符合表 2 的规定。

表 2 铝罐标准

项 目	指 标	检验方法
铝罐涂层感官	表面平整、色泽均匀、无气孔；浸泡后，应无龟裂、不起泡、不脱落。	GB 4806.10
铝罐涂层浸泡液	迁移试验所得浸泡液不应有着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变。	GB 4806.10
铝罐涂层高锰酸钾消耗量	≤ 10 mg/kg	GB 31604.2
铝罐涂层重金属（以 Pb 计）	≤ 1 mg/kg	GB 31604.9
铝罐涂层总迁移量	≤ 10 mg/kg	GB 31604.8
铝罐卷边质量	叠接率 $\geq 55\%$ ； 叠接长度 ≥ 1 mm； 盖钩卷入率70-95%； 紧密度 $\geq 80\%$ ； 身钩卷入率70-95%。	GB/T 14251

3.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
净含量/（g）	平均净含量分别不低于500克/罐， 净含量最低净含量 ， 分别不低于485克。	GB/T 10786
固形物含量（%） $\geq$	65%	GB/T 10786
氯化钠/（g/100g）	1.5%-2.5%	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g） $\geq$	20	GB 5009.5
脂肪/（g/100g） $\leq$	15	GB 5009.6第二法
碳水化合物/（g/100g） $\geq$	1.5	GB 28050
能量/（kJ/100g） $\geq$	600	GB 28050
总砷（以As计）/（mg/kg） $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg） $\leq$	0.1	GB 5009.15
锡（以Sn计）/（mg/kg） $\leq$	250	GB 5009.268第一法
铬（以Cr计）/（mg/kg） $\leq$	1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合商业无菌的规定，并按 GB 4789.26 规定检测。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 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。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号令《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。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

3.9 保质期

不低于 2 年。

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、氯化钠、亚硝酸钠残留量、商业无菌、净含量。

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 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

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 1kg（不低于 4 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 2kg（不低于 8 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、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》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。

