

Q/SSF

遂宁市三丰食品有限公司企业标准

Q/SSF0002S-2025

肉糜类罐头



2025-10-15 发布

2025-11-20 实施

遂宁市三丰食品有限公司 发布

目次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 产品分类.....2

3 技术要求 3

4 检验规则 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5



前 言

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》，并结合产品特性，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》的要求，起草了《肉糜类罐头》标准。

本标准与 Q/SSF0002S-2023 相比，主要变化如下：

- 增加产品分类名称及感官要求
- 删除了鱼肉糜罐头
- 删除氯化钠最小范围值

本标准由遂宁市三丰食品有限公司提出。

适用于：肉（猪、鸡、牛）糜类罐头食品

本标准起草单位：遂宁市三丰食品有限公司。

本标准主要起草人：邓江宁，陈平方。



肉糜类罐头

1 范围

本标准规定了肉糜类罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

1.1 本标准适用于以猪肉、鸡肉、牛肉、猪肝中的一种或多种为原料，经整理、腌制、斩拌、拌和、装罐、密封、高温高压杀菌等工序而成的商业无菌的肉糜类罐头食品。

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 317 白砂糖

GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

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 5009.3 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5461 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 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 8950 罐头厂卫生规范
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 12308 金属罐食品罐头包装纸箱技术条件
GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件
GB 15044 食品添加剂 卡拉胶
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 15961 食品添加剂 红曲红
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白
GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SN/T 4851 出口水产品中甲基汞和乙基汞的测定 液相色谱和电感耦合等离子体质谱法
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【2005】第75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 产品分类

- 3.1 猪肉糜类罐头：火锅午餐肉罐头、猪肝午餐肉罐头、午餐肉罐头、火腿午餐肉罐头、精火腿罐头、火腿猪肉罐头、精品午餐肉罐头、大肉粒午餐肉罐头。
- 3.2 牛肉糜类罐头：火锅午餐牛肉罐头、牛肉午餐肉罐头。
- 3.3 鸡肉糜类罐头：鸡肉午餐肉罐头。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 4.1.2 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.4 猪肝应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.7 玉米淀粉 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.8 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.9 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.10 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

- 4.1.11 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.14 亚硝酸钠应符合 GB1907 的规定。
- 4.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 4.1.16 卡拉胶应符合 GB/T 15044 的规定。
- 4.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 4.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。
- 4.1.20 红曲红应符合 GB 15961 的规定。
- 4.1.21 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 4.1.22 其他原辅料应符合其他相应标准的规定。

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
		优级品	一级品	合格品	
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	色泽	表面色泽正常，切面呈淡粉红色	表面色泽正常，无明显变色，切面呈淡粉红色	表面色泽正常，允许表面带浅黄色，切面呈浅粉红色	
	组织形态	组织紧密、细嫩，切面光洁，富有弹性，允许极少量小气孔存在。表面平整，无收腰，缺角不超过周长的10%，接缝处略有粘罐。大肉粒午餐肉罐头切面含有明显的8mm以上的粗纹瘦肉夹花	组织紧密、细嫩，切面较光洁，有弹性，允许少量小气孔存在。表面较平整，稍收腰，缺角不超过周长的30%，粘罐面积不超过罐内壁总面积的10%。大肉粒午餐肉罐头切面含有8mm以上的粗纹瘦肉夹花	组织尚紧密、切片完整，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50%，粘罐面积不超过罐内壁总面积的15%。大肉粒午餐肉罐头切面含有尚明显的6mm以上的粗纹瘦肉夹花	
	析出物	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的0.5%，无析水现象	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的1%，无析水现象	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的2.5%，无析水现象	
	滋、气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味			
	杂质	无肉眼可见外来杂质			

袋装罐头感官要求

项 目		要 求			检验方法
		优级品	一级品	合格品	
容器		密封完好，无泄漏、无破损。无层析、无断裂，封口区域皱痕小于1/2			GB/T 10786

内 容	色泽	表面色泽正常，切面呈淡粉红色	表面色泽正常，无明显变色，切面呈淡粉红色	表面色泽正常，允许表面带浅黄色，切面呈浅粉红色
	组织形态	组织紧密、细嫩，富有弹性，允许极少量小气孔存在。表面平整，缺角不超过周长的10%	组织紧密、细嫩，有弹性，允许少量小气孔存在。表面较平整，缺角不超过周长的30%	组织尚紧密、略有弹性，允许小气孔存在。表面尚平整，缺角不超过周长的50%
	滋、气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味		
	杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 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
	优级品	一级品	合格品	
淀粉含量/(g/100g)	≤ 7	14	18	GB 5009.9
蛋白质含量/(g/100g)	≥ 10	9	8	GB 5009.5
脂肪含量/(g/100g)	≤ 25	27	30	GB 5009.6
水分/(g/100g)	≤ 69			GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 2.5			GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.29			GB 5009.12
锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤ 200			GB 5009.16
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05			GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1			GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0			GB 5009.123
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 45			GB 5009.33

4.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.9 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。

4.10 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。

4.11 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 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。生产用水应符合GB 5749的规定才能使用。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

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

5.3 型式检验

5.3.1 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。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 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。

5.5.2 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。

5.6 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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 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。

6.2 包装

内包装材料是马口铁罐，应符合GB 14251的规定；内包装材料是多层复合蒸煮袋，应符合T/BZ 1331的规定；运输包装材料是瓦楞纸箱，应符合GB 12308的规定。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、严防受热或阳光暴晒的库房中，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。

6.5 保质期

应符合 T/CNFIA 001-2017 《食品保质期通用指南》的规定，自生产之日起，马口铁罐头食品保质期为 3 年，袋装罐头食品保质期为 10 个月。

