Q/SRS

遂宁思瑞食品有限公司企业标准

Q/SRS0019S-2025

回锅肉罐头

2025-08-20 发布　　2025-09-10 实施

遂宁思瑞食品有限公司　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 4
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

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《回锅肉罐头》标准。

本标准由遂宁思瑞食品有限公司提出，适用于遂宁思瑞食品有限公司（地址：四川省遂宁市安居区工业集中发展区食品工业园）。

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、代凤、陆周香。

回锅肉罐头

1. 范围

本标准规定了回锅肉罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料，选择性添加（水、竹笋、植物油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、淀粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、辣椒粉、食用香精等），经分割整理、调味拌料、装罐、密封、高温高压杀菌等工艺加工而成的回锅肉罐头。

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/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/T 317 白砂糖

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

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 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 5009.5 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 食品中铅的测定方法

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 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

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 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/T 23183 辣椒粉

SB/T 10296 甜面酱

GB/T 24399 黄豆酱

NY/t 956 番茄酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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 产品的分类和定义

3.1 根据产品原料或辅料的不同可分为回锅肉罐头（猪肉回锅肉罐头、鸡肉回锅肉罐头、牛肉回锅肉罐头）、蔬菜类回锅肉罐头（笋片回锅肉罐头、木耳回锅肉罐头、辣椒回锅肉罐头等）。

3.1.1 回锅肉罐头：以鲜（冻）畜、禽为主要原料，并选择性添加其他辅料而制成的罐头制品。

3.1.2 蔬菜回锅肉罐头：以鲜（冻）畜、禽为主要原料，并选择性添加其他辅料（蔬菜）而制成的罐头制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜(冻)畜肉、禽肉应符合GB 2707和GB 9959.1或GB/T 9959.2的要求。

4.1.2 鲜（冻）畜肉应符合 GB 9959.1 或 GB/T 9959.2 的要求。

4.1.3 淀粉应符合 GB 31637 的要求。

4.1.4 食用香精应符合 GB 30616 的要求。

4.1.5 水及生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 竹笋应符合 GB 2714 的要求。

4.1.7 植物油应符合 GB 2716 的要求。

4.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 的要求。

4.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

4.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。

4.1.12 味精应符合 GB 2720 的要求。

4.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的要求。

4.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 的要求。

4.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的要求。

4.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 的要求。

4.1.17 番茄酱应符合 NY/t 956 的要求。

4.2 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	产品表面呈酱红色，酱体呈黄褐色至酱红色	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，目测其色泽、组织形态/形状，有无外来杂质，嗅其气味，尝其滋味。
滋味气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味.	
组织形态	内容物呈块状、条装和片状(去皮）组织柔软，块形较均匀，允许添秤小块不超过 3 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	

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
固形物 /（%）	≥	80	GB 5009.9
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
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
锡（以 Sn 计）/（mg / kg）	≤	250	GB 5009.16

4.4 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。

4.5 污染物限量

铅污染物限量应符合表 2 的规定，其余污染物应符合 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 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。

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【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。

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。

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，方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、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部分项目。

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 2kg（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 4kg（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/T 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。

6.2 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。

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、防冻，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、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。

6.5 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