Q/CMN

四川美宁食品有限公司企业标准

Q/CMN0038S-2025

午餐肉罐头（铝质方罐）

2025-11-14 发布　　2025-12-14 实施

四川美宁食品有限公司　发布

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

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

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

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《午餐肉罐头（铝质方罐）》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。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

午餐肉罐头（铝质方罐）

1 范围

本标准规定了午餐肉罐头的技术要求、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）猪肉为原料，辅以鸡肉、饮用水（冰水）、食用淀粉、食品加工用植物蛋白、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、胡椒粉、肉豆蔻粉（玉果粉）、味精、复配增稠剂、复配增稠水分保持剂、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、赤藓红或红曲红、食用香精香料等辅料，经选料、整理（解冻、洗净）、配料、腌制、斩拌、真空拌和、装罐、密封、杀菌（熟化）等工艺制成的午餐肉罐头（铝质方罐）。

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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂红曲红
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
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 5009.9 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

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

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 5009.123　食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 1886.28　食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 5009.44　食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB 4806.10　食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
GB 31604.2　食品安全国家标准 食品接触材料及制品 高锰酸钾消耗量的测定
GB 31604.9　食品安全国家标准 食品接触材料及制品 食品模拟物中重金属的测定
GB 31604.8　食品安全国家标准 食品接触材料及制品总迁移量的测定
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 21924　谷朊粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
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 10786　罐头食品的检验方法
GB/T 14251　罐头食品金属容器通用技术要求
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
T/CNFIA 001　食品保质期通用指南
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　冻猪肉应符合 GB 2707 的规定。
3.1.2　冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
3.1.3　食品工业用水符合 GB 5749 规定。
3.1.4　食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
3.1.5　食品加工用植物蛋白应符合 GB20371 的规定。
3.1.6　谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
3.1.7　食用盐应符合 GB 2721 的规定。
3.1.8　白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
3.1.9　食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
3.1.10　胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
3.1.11　肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
3.1.12　味精应符合 GB 2720 的规定。
3.1.13　复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
3.1.14　焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
3.1.15　三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
3.1.16　赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
3.1.17　红曲红应符合 GB 18863.181 的规定。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

3.1.18　D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.19　亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.20　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≥45%； 叠接长度≥0.9mm； 盖钩卷入率70-95%； 紧密度≥50%； 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340克/罐，单个最低净含量分别不低于329.8克。	GB/T 10786
蛋白质/（g/100g）　≥	12	GB 5009.5
淀粉/（g/100g）　≤	6	GB 5009.9
水分/（g/100g）　≤	60	GB 5009.3
氯化钠/（g/100g）	1.5%-2.5%	GB 5009.44
脂肪/（g/100g）　≤	24	GB 5009.6第二法
碳水化合物/（g/100g）　≥	5.0	GB 28050
能量/（kJ/100g）　≥	850	GB 28050
总砷（以As计）/（mg/kg）　≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）　≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）　≤	0.1	GB 5009.15

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

锡（以 Sn 计）/（mg/kg） ≤	250	GB 5009.268第一法
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸钠残留量（以$NaNO_2$计）/（mg/kg） ≤	30	GB 5009.33

3.5 微生物限量

应符合商业无菌的规定，并按 GB 4789.26 规定检测。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 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。

3.8 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。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

3.10 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。

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

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。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App