Q/SRS

遂宁思瑞食品有限公司企业标准

Q/SRS00215-2025

内脏类畜禽肉罐头

2025-10-15 发布　　2025-11-15 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 3
4　检验规则 5
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 6

前　言

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》要求，起草了《内脏类畜禽肉罐头》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。

内脏类畜禽肉罐头

1. 范围

本标准规定了内脏类畜禽肉罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以畜禽内脏及其副产品为主要原料，选择性添加[畜禽肉、水、食用性玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆蛋白、大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白、谷朊粉、植物油、食用盐、白砂糖、胡椒、肉豆蔻、香辛料、味精、酵母提取物、调制沙蒿子粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、结冷胶、可得然胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、赤藓红、木糖醇、D-异抗坏血酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、食品用香精、复合调味料等]，经预处理、调味、斩拌或不斩拌、装罐、密封、高温高压杀菌等工艺加工而成的内脏类畜禽肉罐头。

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/T 21924 谷朊粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

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 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

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

NY/T 494 魔芋粉

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 7901 黑胡椒

GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 8885 食用玉米淀粉

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/T 22493 大豆蛋白粉

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 32727 肉豆蔻

GB 28304 食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠

GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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

国家市场监督管理总局令【2023】第70号《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 鲜(冻)猪肉、应符合GB 2707和GB 9959.4的要求。

3.1.2 鸡肉应符合GB 2707和GB 16869的要求。

3.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的要求。

3.1.4 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的要求。

3.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的要求。

3.1.6 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的要求。

3.1.7 谷朊粉应符合GB/T 21924的要求。

3.1.8 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的要求。

3.1.9 食用盐应符合GB 2721的要求。

3.1.10 白砂糖应符合GB/T 317的要求。

3.1.11 白胡椒应符合GB/T 7900要求。

3.1.12 黑胡椒应符合GB/T 7901的要求。

3.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727的要求

3.1.14 味精应符合GB 2720的要求。

3.1.15 复配增稠剂应符合GB 26687的要求。

3.1.16 卡拉胶应符合GB 1886.169的要求。

3.1.17 氯化钾应符合GB 25585的要求。

3.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的要求。

3.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的要求。

3.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的要求。

3.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的要求。

3.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的要求。

3.1.23 赤藓红应符合 GB 17512.1 的要求。

3.1.24 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的要求。

3.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的要求。

3.1.26.木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。

3.1.27 可得然胶应符合 GB 28304 的要求。

3.1.28 水及生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.29 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的要求。

3.1.30 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的要求。

3.1.31 结冷胶应符合 GB 25535 的要求。

3.1.32 调制沙蒿子粉应符合 GB 19640 的要求。

3.1.33 大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的要求。

3.1.34 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的要求。

3.1.35 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。

3.1.36 植物油应符合 GB 2716 的要求。

3.1.37 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的要求。

3.1.38 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	具有产品应用色泽	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	具有该产品应有形态	
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 a/(%)	≥	35	GB/T 10786
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）	≤	0.49	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg / kg）	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg / kg）	≤	0.5	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg / kg）	≤	1.0	GB 5009.123
锡（以 Sn 计）/（mg / kg）	≤	250	GB 5009.16
亚硝酸盐残留量（以 NaNO2 计）/（mg / kg）	≤	50	GB 5009.33
“a”仅限固、液两相物质的产品。			

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

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。

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

国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》，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，方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、商业无菌、固形物、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部分项目。

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 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 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。

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 和国家市场监督管理总局令【2025】第 100 号《食品标识管理办法》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、防冻，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