Q/YFZ

四川省尹丰斋食品有限责任公司企业标准

Q/YFZ0001S-2026

肉糜类罐头

2026-05-05 发布　　2026-05-25 实施

四川省尹丰斋食品有限责任公司　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

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》，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《肉糜类罐头》标准。

本标准由四川省尹丰斋食品有限责任公司提出，本标准也适用于委托加工方。

适用于：肉（鸡、牛、鱼）糜类罐头食品

本标准起草单位：四川省尹丰斋食品有限责任公司。

本标准主要起草人：邓江宁，陈平方，聂雄伟。

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 本标准适用于以鸡肉、牛肉、鱼肉中的一种或两种为原料，经预处理、腌制或不腌制、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 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 2720 食品安全国家标准 味精
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 10786　罐头食品的检验方法
GB/T 13214 牛肉类、羊肉类罐头质量通则
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/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
GB/T 36187 冷冻鱼糜
QB/T 2845　食品添加剂　呈味核苷酸二钠
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　产品分类

3.1　牛肉糜类罐头：牛肉午餐肉罐头、牛肉午餐肉罐头（混合肉糜罐头）或牛肉风味午餐肉罐头。
3.2　鸡肉糜类罐头：鸡肉午餐肉罐头。
3.3　鱼肉糜类罐头：鱼肉午餐肉罐头，鱼肉午餐肉罐头（混合肉糜罐头）或鱼肉风味午餐肉罐头。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
4.1.2　牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
4.1.3　鱼肉糜应符合 GB/T 36187 的规定。
4.1.4　水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5　马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
4.1.6　玉米淀粉 GB/T 8885 的规定。
4.1.7　食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.8　白砂糖应符合 GB 317 的规定。
4.1.9　大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
4.1.10　白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
4.1.11　肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.12　味精应符合 GB 2720 的规定。
4.1.13　亚硝酸钠应符合 GB1907 的规定。
4.1.14　5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

4.1.15　卡拉胶应符合 GB/T 15044 的规定。
4.1.16　焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
4.1.17　三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
4.1.18　D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。
4.1.19　红曲红应符合 GB 15961 的规定。
4.1.20　赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
4.1.21　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	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，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，允许极少量直径小于8mm的小气孔存在。表面平整，无收腰，缺角不超过周长的10%，接缝处略有粘罐。	组织尚紧密、切片完整，略有弹性，允许直径小于8mm的小气孔存在。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5%。	
	析出物	允许稍有析出（包括脂肪析出和胶冻析出）		
	滋、气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味		
	杂质	无正常视力可见外来杂质		

袋装罐头感官要求

项 目		要 求		检验方法
		优级品	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，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，允许极少量直径小于8mm小气孔存在	组织尚紧密、略有弹性，允许直径小于8mm小气孔存在	
	滋、气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味		
	杂质	无正常视力可见外来杂质		

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	合格品	
淀粉含量/（g/100g）	≤	7	18	GB 5009.9
蛋白质含量/(g/100g)	≥	10	8	GB 5009.5
脂肪含量/（g/100g）	≤	22	30	GB 5009.6
水分/（g/100g）	≤	70		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
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1（适用于鱼肉糜类罐头）		GB/T 23372
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
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	1.0（适用于鱼肉糜类罐头）		GB 5009.17
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1		GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	2.0(适用于鱼肉糜类罐头)	GB 5009.123
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）/（mg/kg）	≤	50		GB 5009.33
多氯联苯（mg/kg）	≤	0.5（适用于鱼肉糜类罐头）		GB 5009.190

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【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。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和国家市场监督管理总局《食品标识管理规定》的规定。

6.2 包装

内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。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

在符合本标准规定条件下，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。