Q/CMN

四川美宁食品有限公司企业标准

Q/CMN0033S-2026

川味红烧肉罐头

2026-10-20 发布　　2026-11-07 实施

四川美宁食品有限公司　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

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《川味红烧肉罐头》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。

川味红烧肉罐头

1 范围

本标准规定了川味红烧肉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为原料，辅以植物油、饮用水、红油豆辨酱、排骨酱、叉烧酱、淀粉、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、白酒等辅料，经选料、整理（解冻、洗净）、预煮、切块、配料、熬汤、装袋、密封、蒸煮杀菌、冷却、包装而成的川味红烧肉罐头。

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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第一部分：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 5461 食用盐

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 8884 马铃薯淀粉

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/T 2828.1 计数抽样检验程序

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.237　食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB 4789.2　食品安全国家标准 食品微生物学检验　菌落总数测定

GB 4789.3　食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4　食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10　食品安全国家标准　食品微生物学检验　金黄色葡萄球菌检验

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 4789.30　食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.5　食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11　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 5009.26　食品中 N-亚硝胺类的测定

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/T 30383　生姜

NY/T 744　大蒜

NY/T 1071　洋葱

GB/T 20560 豆瓣酱

GB/T 7652 八角

GB/T 30391 花椒

GB/T 30382 辣椒

GB 5009.44　食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定

GB 26687　食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 18186　酿造酱油

GB/T 8967　谷氨酸钠（味精）

GB 9683　复合食品包装袋卫生标准

GB 30616　食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件

GB/T 10786　罐头食品检验方法

GB/T 191　包装储运图示标志

GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局【2023】第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

GJB 652B　军用罐头食品通用规范

GJB 1109A 军用瓦楞纸箱

GJB 1110A 军用瓦楞纸板

GJB 2806A 军用食品通用规范

GJB 4122A 军用食品包装贮运要求

3　技术要求

3.1　原辅料要求

3.1.1　鲜（冻）猪肉片

应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。

3.1.2　植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.3　食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4　味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.5　酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

3.1.6　花椒

应符合GB/T 30391的规定。

3.1.7　辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.8　八角

应符合 GB/T 7652的规定。

3.1.9　桂皮

应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.10 小茴香

应符合 DB65/T 2010 的规定。

3.1.11 生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.12 大葱

应符合 NY/T 1835 的规定。

3.1.13 大蒜

应符合 NY/T 744 的规定。

3.1.14 马铃薯淀粉

应符合 GB/T 8884 的规定。

3.1.15 鸡精

应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.16 豆瓣酱

应符合 GB/T 20560 的规定。

3.1.17 饮用水及生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 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、无胀袋	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，有无外来杂质，嗅其气味，尝其滋味
内容物	具有该品种应有的色泽、气味、滋味和性状，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
固形物/（%）	≥	65	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计）/（%）	≤	2.5	GB 5009.44

蛋白质/（g/100g）	≥	10.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤	45.0	GB 5009.6第二法
碳水化合物/（g/100g）	≥	1.5	GB 28050
能量/(kJ/100g)	≥	1000	GB 28050
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.29	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合 GB 4789.26 罐头食品商业无菌的要求。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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。平均净含量不低于 700 克/袋，单个最低净含量不低于 685 克。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应执行 GB 14881 的规定和 GB/T 20938 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，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、固形物、食用盐、商业无菌、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 16 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。

5.5 保质期

应符合 T/CNFIA 001-2017 的规定，自生产之日起，保质期不低于 2 年。