

08.03.08

# Q/LHS

## 临漳县华纳百源食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2019

代替Q/LHS 0001S-2016

### 畜禽肉类罐头

备案号：130989S-2019

备案日期：2019年03月27日

有效日期：2024年03月26日

2019-02-01 发布

2019-02-01 实施

临漳县华纳百源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了GB/T 23586《酱卤肉制品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/LHS 0001S-2016《畜禽肉类罐头》。

本标准与Q/LHS 0001S-2016《畜禽肉类罐头》相比主要变化：

- 增加了原料辣椒、胡椒及其执行标准；
- 删除了脂肪、亚硝酸盐、总汞指标及其检验方法；
- 对部分产品增加了锡、苯并（a）芘指标及其检验方法；
- 根据不同产品，细化了镉指标要求；
- 更新了部分原料执行标准；
- 修改了部分检验方法；
- 更新了规范性引用文件。

本标准由临漳县华纳百源食品有限公司提出。

本标准起草单位：临漳县华纳百源食品有限公司。

本标准主要起草人：李志国、闫新堂、张虎平。

本标准于2019年2月1日由临漳县华纳百源食品有限公司经理**张虎平**批准，并对标准中所规定的内容和后果负责。

本标准于2019年2月1日修订后再次发布。

本标准所代替标准历次发布情况：

2013年3月16日首次发布Q/LHS 0001S-2013《畜禽肉类罐头》；

2016年3月1日第二次发布Q/LHS 0001S-2016《畜禽肉类罐头》。



# 畜禽肉类罐头

## 1 范围

本标准规定了畜禽肉类罐头的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以畜肉（猪、牛、羊、兔）及其副产品、禽肉（鸡、鸭、鹅、人工养殖鸵鸟）及其副产品为原料，经清洗、分割或不分割、棉籽油烹炸或不烹炸，加入水、食盐、辣椒、胡椒、丁香、八角、花椒、小茴香、肉蔻、白芷，经煮制（温度为85~100℃，时间为90分钟~120分钟）、去骨或不去骨、分割、真空包装、高温高压灭菌、冷却制成的畜禽肉类罐头。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1537 棉籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 5009.11 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 2721 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7652 八角
- 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉



GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
GB/T 17239 鲜、冻兔肉  
GB/T 22300 丁香  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB/T 30391 花椒  
JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则  
QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BONY）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋  
国家质量监督检验检疫总局令第75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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》  
中华人民共和国《药典》

### 3 产品分类

畜禽肉类罐头根据原料的不同，分为猪肉、牛肉、羊肉、兔肉及其副产品罐头和鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸵鸟肉及其副产品罐头。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜、冻兔肉应符合 GB 2707、GB/T 17239 的规定及兽药残留的有关规定。
- 4.1.2 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、鸵鸟肉及其副产品应符合 GB 16869、GB 2707 的规定及兽药残留的有关规定。
- 4.1.3 棉籽油应符合 GB/T 1537 的规定。
- 4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。



- 4.1.11 小茴香、肉蔻应干燥、清洁、气味正常、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.12 白芷应干燥、清洁、气味正常、无霉变，并应符合中华人民共和国《药典》的规定。
- 4.1.13 猪肉及其副产品应符合 GB 9959.1、GB 2707 的规定。
- 4.1.14 羊肉及其副产品应符合 GB 2707、GB/T 9961 的规定，并符合中华人民共和国农业部公告（2002）第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》。
- 4.1.15 牛肉及其副产品应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定，并符合中华人民共和国农业部公告（2002）第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》。

#### 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
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、肉香味、形态	观察抽样样品包装外表，是否有异常。然后打开包装，将内容物放在白瓷托盘内，在自然光线下看色泽、组织状态及杂质，闻其味道、尝其滋味。
容器	密封完好，无泄漏、无胖听、无胀袋。容器外表无锈蚀，脱落	

#### 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	
	畜肉类	禽肉类	副产品		
固形物含量/ (%)	≥	90.0	85.0	GB/T 10786	
蛋白质/ (%)	≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分/ (%)	≤	70.0	75.0	GB 5009.3	
氯化钠含量/ (%)		1.8~3.0		GB 5009.44	
总砷 / (mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11	
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.12	
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤	0.1, 其中肝脏制品 0.5, 肾脏制品 1.0		GB 5009.15	
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.80		GB 5009.123	
锡 (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤	250 (仅适用于金属罐装产品)		GB 5009.16	
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤	5.0 (仅适用于油炸产品)		GB 5009.27	

#### 4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26检验。

#### 4.5 净含量



应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。检验按JJF 1070测定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 6.2 出厂检验

#### 6.2.1 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取8袋，检样一式两份，供检验和复检备用。

#### 6.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物含量和微生物指标。

#### 6.2.3 本产品应经厂质检部门检验合格，并附质量检验合格证明后方可出厂。

### 6.3 型式检验

#### 6.3.1 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取8袋，检样一式两份，供检验和复检备用。

#### 6.3.2 检验项目为本标准技术要求中 4.2~4.5 规定的全部项目。

#### 6.3.3 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 产品试制鉴定时；
- b) 原材料或工艺有重大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出要求时。

### 6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判为合格。除微生物项目外，其他指标检验结果不符合本标准要求时，使用备样对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品判为合格；如复检结果有一项不合格，则该批产品为不合格。微生物项目不符合本标准要求，直接判定为不合格品，不得复检。

## 7 标识、包装、贮存、运输、保质期



## 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

## 7.2 包装

内包装分内、外两层，内层用耐蒸煮复合袋或铝箔袋，应符合 GB/T 10004 的规定；外层用低密度聚乙烯复合袋，应符合 QB/T 1817 的规定，同时符合 GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

## 7.3 贮存

应在阴凉、干燥、通风处存放。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。本产品常温条件下储存。

## 7.4 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装，运输工具应保持清洁、干净、无污染，堆放高度不超过 10 层纸箱。

## 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期8个月。

