

ICS

Q/QYQ

广西清养泉食品有限责任公司企业标准



Q/QYQ 0003S—2021

代替 Q/QYQ 0001S—2020

畜禽肉骨汤罐头

食品安全企业标准备案号
450535S-2021
有效期至 2024 年 7 月 8 日



2021-06-18 发布



2021-07-13 实施

广西清养泉食品有限责任公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/QYQ 0003S—2020《畜禽肉骨汤罐头》。

本文件与Q/QYQ 0003S—2020相比，主要变化如下：

——按GB/T 1.1—2020修改了格式；

——更新了部分规范性引用文件；

——增加了原辅料；

——在表2中根据GB 2762的规定删除了总汞，增加了过氧化值和N-二甲基亚硝胺限量值；

本文件由广西清养泉食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄维清。

本文件于2021年6月18日发布，2021年7月13日实施。

畜禽肉骨汤罐头

1 范围

本文件规定了畜禽肉骨汤罐头的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于3.1定义的畜禽肉骨汤罐头。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.11 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 18672 枸杞
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383 生姜
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 32736 干薄荷
GH/T 1194 大蒜
NY/T 1267 萝卜
NY/T 1583 莲藕
SB/T 10416 调味料酒
中华人民共和国卫生部公告(2009年第3号) 关于批准蛹虫草为新资源食品的公告
中华人民共和国卫生部公告(2012年第17号) 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

畜禽肉骨汤罐头

以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、马肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)畜禽骨(牛骨、羊骨、猪骨、马骨、鸡骨、鸭骨、鹅骨)、鲜(冻)畜禽内脏(牛内脏、羊内脏、猪内脏、马内脏、鸡内脏、鸭内脏、鹅内脏)及鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵、尾巴和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)]为主要原料,添加饮用水、鸽子肉、鱼肉、田螺肉、椰子肉、白砂糖、食用盐、调味料酒、食用淀粉、生姜、蒜、葱花、食用植物油、干制红枣、人参(人工种植)、当归、枸杞、花生、莲藕、蛹虫草、香菇、茶树菇、萝卜、山药、紫薯、干薄荷、味精、呈味核苷酸二钠、香辛料、食品用香精中的两种或多种,经原辅料预处理、切分、调配、罐装、高温杀菌、冷却等工艺加工制成的畜禽肉骨汤罐头。

4 产品分类

据原辅料不同,将产品分为若干类,具体产品名称及配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、马肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪、马)的脚、耳朵和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)]、鸽子肉

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.2 鱼肉、田螺肉

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.5 味精

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

5.1.6 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.7 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.8 生姜

应符合GB/T 30383、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.9 葱

应质好、新鲜，无虫蛀、霉烂，气味正常，应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 大蒜

应符合GH/T 1194、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.11 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.12 干制红枣

应符合GB/T 5835、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.13 人参（人工种植）

应质好，无虫蛀、无霉变，并应符合原国家卫生部公告（2012年第17号）、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.14 枸杞

应符合GB/T 18672、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.15 当归、香辛料

应符合GB/T 15691、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.16 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.17 莲藕

应符合NY/T 1583、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.18 蛹虫草

应质好，无虫蛀、无霉变，并应符合卫生部公告（2009年第3号）、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.19 香菇、茶树菇

应符合GB 7096的规定。

5.1.20 萝卜

应符合NY/T 1267、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.21 山药、紫薯

应质好，无虫蛀、无霉变、无异味，具有该品种正常的色泽，并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.22 干薄荷

应符合GB/T 32736、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.23 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的要求。

5.1.24 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.25 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无焦斑和霉斑
气味和滋味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味、异嗅
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/(g/100g)	≥ 20
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1、0.5 ^a 、1.0 ^b
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0
锡 ^c (以Sn计)/(mg/kg)	≤ 250
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
^a 仅限于以畜禽肝脏为主要原料的产品。 ^b 仅限于以畜禽肾脏为主要原料的产品。 ^c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。	

5.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其组织形态、色泽和杂质，并嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.7 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

8.2.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

8.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.1.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.2 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、固形物、商业无菌。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行至少一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目：包括本文件中 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样进行复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。添加人参（人工种植）、蛹虫草的产品应按原国家卫生部公告的规定标注不适宜人群和食用限量。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求，外箱还应标注贮存条件。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应符合国家相关食品安全标准的规定，应无毒无害无异味，防透水性好。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中应有遮盖物，防止暴晒，雨淋受潮。不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15 cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，并且包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为24个月。