



412367S-2017



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0002S-2017

---

# 牛肉罐头

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王风勤、王闯。

H N

Q B

# 牛肉罐头

## 1 范围

本标准规定了牛肉罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉为主要原料，水、牛骨、菜籽油、姜、葱、蒜、小茴香、花椒、圆叶当归、八角、荜拔、食用盐、鸡精、白萝卜、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、红曲红、乙基麦芽酚、牛肉膏体香精、牛肉香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、肉精油香精、辣椒香精、麻辣香精、麻辣精油、五香油香精、牛肉粉末香精为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、冷却、切片、吹晾、灌装、浇汁（卤汁是以牛骨、姜、水熬制而成）、封口、高温杀菌（杀菌25分钟，121℃）、装箱加工而成的牛肉罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉、牛骨应符合 GB 2707 和 GB/T 17328 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.3 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.7 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.8 圆叶当归应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白萝卜应新鲜、无腐烂。

2.1.11 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
性状		牛肉呈片状；块型大小均匀一致；	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其包装、色泽、性状、杂质、，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽		具有该产品应有的色泽；	
气味	原味牛肉罐头	具有原味牛肉罐头特有的气味，无异味；	
	辣味牛肉罐头	具有辣味牛肉罐头特有的气味，无异味；	
滋味	原味牛肉罐头	具有原味牛肉罐头应有的滋味，无异味；	
	辣味牛肉罐头	具有辣味牛肉罐头应有的滋味，无异味；	
杂质		无肉眼可见的外来杂质	

## 2.3 理化指标

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, g/100g	$\geq$ 30.0	GB/T 10786
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	$\leq$ 6.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	$\leq$ 0.018	GB 5009.28
亚硝酸钠 (以亚硝酸钠计), g/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.121
注: *为严于国家标准的指标。		
相同防腐剂混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求, 检测方法参照 GB 4789.26。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 《罐头厂卫生规范》的有关规定。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、氯化钠、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

牛肉罐头是以鲜、冻牛肉为主要原料，水、牛骨、菜籽油、姜、葱、蒜、小茴香、花椒、圆叶当归、八角、荜拔、食用盐、鸡精、白萝卜、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、红曲红、乙基麦芽酚、牛肉膏体香精、牛肉香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、肉精油香精、辣椒香精、麻辣香精、麻辣精油、五香油香精、牛肉粉末香精为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、冷却、切片、吹晾、灌装、浇汁（卤汁是以牛骨、姜、水熬制而成。）、封口、高温杀菌（杀菌25分钟，121℃）、装箱加工而成的牛肉罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于国家标准GB 2762。

南阳科尔沁肉制品有限公司

2017年09月04日