



412794S-2017



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0012S-2017

---

# 熟牛腱罐头

2017-11-24 发布

2017-11-24 实施

---

河南省金牛足食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王心玲

H N

Q B

# 熟牛腱罐头

## 1 范围

本标准规定了熟牛腱罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻牛腱为原料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、亚硝酸钠(或不添加)、D-异抗坏血酸钠(或不添加)、味精、酱油、经加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的熟牛腱罐头。

## 2 要求

### 2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 牛腱应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 桂皮、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 SB/T10040 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性状	块状	取 200g 的倒于洁净的小白瓷盘中，置于明亮处用肉眼观察包装、色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指示

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指标	检测方法	
总固形物, g/100g	≥	90.0	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	21	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	10	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总汞 (Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
亚硝酸钠 (以 NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤	50	GB 5009.33
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于金属罐装。 b 仅适用于原辅材料中添加亚硝酸钠的产品。			

#### 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,检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 的有关规定执行

#### 2.7 其它卫生要求

食品中污染物限量应符合 GB2762 的规定;食品添加剂应符合 GB2760 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留应符合国家相关规定的要求。

### 3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、总固形物、食用盐、微生物指标(商业无菌)。  
型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

熟牛腱罐头是以鲜、冻牛腱为原料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、亚硝酸钠(或不添加)、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、味精、酱油、经加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的熟牛腱罐头。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、QB/T 2788《清蒸牛肉罐头》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了熟牛腱罐头的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省金牛足食品有限公司

2017年10月21日