



412797S-2017



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0032S-2017

熟牛肉(腱)鸡蛋罐头

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

熟牛肉（腱）鸡蛋罐头

1 范围

本标准规定了熟牛肉（腱）鸡蛋罐头的分类、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、冻牛肉（腱）、鸡蛋为原料，牛肉（腱）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、酱油其中的几种经加水蒸煮、切块、成型、添加经大豆油煎制的鸡蛋，经真空包装、高温灭菌而制成。

2 要求

2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 牛肉（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 13104 和 GB/T 317 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 GH/T 1142 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/T 8967 和 GB2720 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 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	检测方式
性状	牛肉（腱）为块状、鸡蛋为片状	取 200g 样品倒于洁净的小白瓷盘中，置于明亮处用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，品其滋味，并观察有无杂质
色泽	肉色正常，具有本品应有的颜色	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味，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	检验方法	
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
锌、铁、铜总和 ^a , mg/kg	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
亚硝酸钠 (以 NaNO ₂ 计) ^b , mg/kg	≤	50	GB 5009.33
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762; a 仅适用于金属罐装; b 亚硝酸钠仅适用于添加亚硝酸钠的牛肉制品的检测。

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 和 GB 14881 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

熟牛肉（腱）鸡蛋罐头是以鲜、冻牛肉（腱）、鸡蛋为原料，牛肉（腱）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、酱油其中的几种经加水蒸煮、切块、成型、添加经大豆油煎制的鸡蛋，经真空包装、高温灭菌而制成。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。

本标准规定了熟牛肉（腱）鸡蛋罐头的分类、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 的规定。

河南省金牛足食品有限公司

2017年10月30日

Q B