



413051S-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

2017-12-20 发布

2017-12-20 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/NKR 0002S-2017（备案号 412367S-2017，2017-10-09）。

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、黑胡椒、草果、肉豆蔻、干姜、丁香、洋葱、高良姜、豆蔻、砂仁、杨桃、辣椒、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、白芷、陈皮、百里香、食用盐、鸡精、味精、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、牛肉粉末香精中的几种为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、冷却、分切、吹晾、灌装、浇汁（卤汁是以牛骨、姜、水熬制而成）、封口、高温杀菌、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 17238 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 干姜、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 小茴香、圆叶当归、荜拔、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、豆蔻、砂仁、杨桃、桂皮、香茅、甘草、山奈、百里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白萝卜应新鲜、无腐烂, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 洋葱应符合 NY/T 7071 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。

2.1.24 味精应符合 GB/T 9687 的规定。

2.1.25 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.26 白胡椒应符合 GB/T 7900 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	≥ 30.0	GB/T 10786
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
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 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.018	GB 5009.28
亚硝酸钠（以亚硝酸钠计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.33
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.121
注：*为严于国家标准的指标。			
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，检测方法应符合 GB 4789.26 的有关规定。

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 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。型式检验按国家相关规定执行。

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、黑胡椒、草果、肉豆蔻、干姜、丁香、洋葱、高良姜、豆蔻、砂仁、杨桃、辣椒、桂皮、香茅、甘草、山奈、白胡椒、白芷、陈皮、百里香、食用盐、鸡精、味精、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、牛肉粉末香精中的几种为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、冷却、分切、吹晾、灌装、浇汁（卤汁是以牛骨、姜、水熬制而成。）、封口、高温杀菌、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