



410981S-2018



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0006S-2018

牛肉鸡肉午餐肉罐头

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

附录A为本标准规范性文件。

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、张爱军、刘金柱、吴磊、蒯芳。

H N

Q B

牛肉鸡肉午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了牛肉鸡肉午餐肉罐头的术语和定义、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准是以牛肉、鸡肉、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成而成）、白砂糖、食用盐、味精、花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、白胡椒）、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠为原料，经修整、分切、腌制、斩拌、调配、真空拌和、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

2 术语和定义

2.1 牛肉鸡肉午餐肉罐头

以牛肉、鸡肉、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成而成）、白砂糖、食用盐、味精、花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、白胡椒）、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠为原料，经修整、分切、腌制、斩拌、调配、真空拌和、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。

2.2 冰屑

以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机制成而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.3 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 牛肉香精应符合 GB 30616 规定。
- 3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.14 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.15 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。

3.1.16 花生蛋白应符合 Q/CSSP 0001S-2015 的规定(见附录 A)。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
|-----|-----------------------------------|--|
| 性 状 | 固态，表面平整，无收腰，缺边不超过周长的 10%，接缝处略有粘罐。 | 从样品中取出 1 罐，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。 |
| 色 泽 | 表面色泽正常，切面呈淡粉红色。 | |
| 气 味 | 具有午餐肉罐头浓郁的气味，无异味。 | |
| 滋 味 | 具有午餐肉罐头浓郁的滋味，无异味。 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

3.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
|-----------------------------------|---------|-------------|
| 氯化钠含量（质量分数），% | 1.5-2.5 | GB 5009.44 |
| 淀粉含量/（%） | ≤ 5 | GB 5009.9 |
| 脂肪含量/（%） | ≤ 11 | GB 5009.6 |
| 蛋白质含量/（%） | ≥ 13 | GB 5009.5 |
| 亚硝酸钠（以 NaNO ₂ 计），mg/kg | ≤ 50 | GB 5009.33 |
| 锡（以 Sn 计），mg/kg | ≤ 150.0 | GB 5009.16 |
| 铜（以 Cu 计），mg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.13 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 锌（以 Zn 计），mg/kg | ≤ 100.0 | GB 5009.14 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求；按 GB 4789.26 的规定检验。

3.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求，应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

| 类别 | 缺陷 |
|------|--|
| 严重缺陷 | 有明显异味； 硫化铁明显污染内容物； 有害物质，如碎玻璃、外来昆虫、头发、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠 |
| 一般缺陷 | 有一般物质，如棉线、合成纤维丝、牛毛及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠； 净重负公差超过允许公差； 感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标 |

3.6 净含量及允许缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

3.8 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/CSSP

青岛长寿食品有限公司企业标准

Q/CSSP 0001S—2015

代替 Q/CSSP 0001S-2013

花生蛋白粉

(食品工业用)

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章

备案号 3702 0598S- 2015

有效期至 2015年11月25日至 2018年11月24日



2015-11-30 发布

2015-12-11 实施

青岛长寿食品有限公司 发布

Q/CSSP 0001S-2015

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替并废止Q/CSSP 0001S-2013《花生蛋白粉》。

本标准与Q/CSSP 0001S-2013《花生蛋白粉》相比主要变化如下：

——删除了氮溶解指数和粗纤维2个指标。

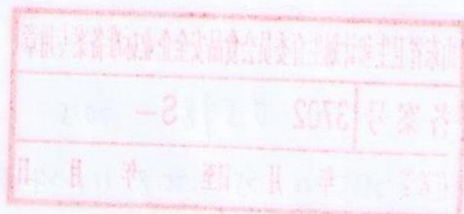
本标准由青岛长寿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲广坤、王令倅、王瑞华、郑加佐。

本标准自发布之日起有效期3年，到期复审。

生产单位：青岛长寿食品有限公司。

地址：山东省青岛市莱西青岛昌阳工业园。



花生蛋白粉

1 范围

本标准规定了花生蛋白粉技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于优质花生仁为原料，应用低温压榨制取花生油新技术同步制取的低变性花生蛋白粉。适用于食品原料，不适用于直接食用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1532 花生

GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法

GB 5491 粮食、油料检验扦样分样法

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 19641 植物油料卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2007]第102号 《食品标识管理规定》

Q/GSSP 0001S-2015

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 花生仁

应符合 GB 1532、GB 19641 的规定。

3.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 不得使用非食品原料和国家明令禁止的物料。

3.2 加工工艺

花生仁 → 烘烤 → 冷却 → 脱皮 → 精选 → 一次压榨 → 粗粉碎 → 二次压榨 → 粗粉碎 → 干燥 → 超微粉碎 → 包装 → 检验 → 入库

3.3 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 要 求 |
|-------|---------------|
| 外观 | 呈均匀的粉末状 |
| 色泽 | 呈乳白色 |
| 气味和滋味 | 具有花生特有的气味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 |

3.4 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 |
|-------------------------------|-------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 7.0 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 50 |
| 脂肪/(g/100g) | ≤ 6.5 |
| 灰分/(g/100g) | ≤ 5.5 |
| 细度(通过直径0.2mm筛)/% | ≥ 95 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ 20 |
| 溶剂残留量/(mg/kg) | 不得检出 |

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|---------|
| 菌落总数/(cfu/g) | ≤ 20000 |
| 大肠菌群/(MPN/100g) | ≤ 30 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |

Q/CSSP 0001S-2015

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881《食品企业通用卫生规范》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

采用目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.2.4 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.5 细度

按GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.6 砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.8 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 18979规定的方法测定。

5.2.9 溶剂残留量

按GB/T 5009.117 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

5.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

5.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一原料生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样

按GB 5491 规定抽取样品。

Q/CSSP 0001S-2015

6.3 出厂检验

每批产品必须经公司质量检验部门按本标准要求的检验合格后，方可入库或出厂。出厂检验项目为色泽、气味、水分、蛋白质、脂肪、灰分、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产每半年进行一次型式检验。出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投产鉴定时；
- b) 原料有较大变化可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 出厂检验结果与上次检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准规定的全部要求。

6.5 判定原则

花生蛋白粉经抽样检验合格，则判整批合格。若有一项指标不合格，可加倍抽样对该项进行复验，若仍不合格，则判为不合格品。微生物指标不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

花生蛋白粉销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。

7.2 包装

内包装用符合卫生要求的塑料薄膜包装，应符合GB 9687的规定；外包装根据客户要求采用符合卫生要求塑料编织袋或复合编织袋，应符合GB 8946的规定，包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具、容器应保持清洁、卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输中，不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中应防日晒、雨淋，不得暴晒、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应存放在干燥、阴凉、通风的库房内，离墙壁20cm，离地面10cm以上存放，不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

7.4.3 在18℃以下避光干燥条件下贮存。

8 保质期

在本标准规定的条件下，保质期为12个月。

编制说明

本标准是以牛肉、鸡肉、冰屑（以生活饮用水为原料，制成冰块，经刨冰机刨制而成）、白砂糖、食用盐、味精、花生蛋白、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、白胡椒）、牛肉香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠为原料，经修整、分切、腌制、斩拌、调配、真空拌和、装罐、密封、高压杀菌等工艺加工而成的罐头制品。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 QB/T 2299《午餐肉罐头》和《罐头生产许可证审查细则》及产品实际制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了牛肉鸡肉午餐肉罐头的术语和定义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘通宝食品有限公司

H N

Q B