



410134S-2026

郑州麦尚食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0001S-2026

罐头制品

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

郑州麦尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州麦尚食品有限公司提出。

本标准由郑州麦尚食品有限公司和河南省质量技术监督培训中心共同起草。

本标准主要起草人： 宋满屯、杨彩莹、曾庆锋、高杰辉。

本标准自实施之日起代替：Q/ZMS 0001S-2021

H N

Q B

罐头制品

1 范围

本标准规定了罐头制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）可食用鱼肉、面筋、莲菜、豆腐、豆腐皮、豆腐干、豆腐泡、黄豆（经清洗、泡发）、粉条（经清洗、泡发）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入生活饮用水、花生仁、海带（经清洗、泡发）、香菇、平菇、木耳、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉或红薯淀粉）、小麦粉、金针菇、食用盐、酱油、白砂糖、白酒、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精中的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的罐头制品。

产品根据原料的不同可分为：梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、猪肉罐头、羊肉罐头、调理鸭肉串罐头、鸭肉罐头、香辣面筋罐头、焖子罐头、黄焖鱼罐头、莲菜罐头、豆制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）可食用鱼肉应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.5 莲菜应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.6 金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 豆腐、豆腐皮、豆腐干、豆腐泡、应符合 GB 2712 和 GB/T 22106 的规定。

2.1.9 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。

2.1.10 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.11 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。

2.1.12 平菇应符合 GB/T 23189 的规定。

2.1.13 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

2.1.14 粉条应符合 GB 2713 和 GB/T 23587 的规定。

- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 葱、姜、香辛料（八角、花椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 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	检验方法
容器		密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品，检测容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	性状	具有该品种应有的性状	
	色泽	具有该品种应有的色泽	
	气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
pH 值	4.0~6.5	GB 5009.237
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
固形物含量，%	≥ 50	GB/T 10786
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250.0	GB 5009.16

*铅（以 Pb 计）, mg/kg	香辣面筋罐头、焖子罐头、黄焖鱼罐头 ≤	0.4	GB 5009.12
	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、羊肉罐头、牛肉罐头、鸭肉罐头、 调理鸭肉罐头、猪肉罐头、豆制品罐头、莲菜罐头 ≤	0.28	
总砷（以 As 计）, mg/kg	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、羊肉罐头、牛肉罐头、鸭肉罐头、 、调理鸭肉串罐头、鸭肉罐头、猪肉罐头 ≤	0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计）, mg/kg	黄焖鱼罐头 ≤	0.1	
镉（以 Cd）, mg/kg	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、羊肉罐头、牛肉罐头、鸭肉罐头、 、调理鸭肉串罐头、鸭肉罐头、猪肉罐头 ≤	0.1	GB 5009.15
	黄焖鱼罐头 ≤	0.2	
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	黄焖鱼罐头 ≤	0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）, mg/kg	梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、羊肉罐头、牛肉罐头、鸭肉罐头、 调理鸭肉串罐头、猪肉罐头 ≤	1.0	GB 5009.123
	黄焖鱼罐头 ≤	2.0	
多氯联苯, μg/kg	黄焖鱼罐头 ≤	20	GB 5009.190
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于金属罐产品的检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求， 检验方法应符合 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 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 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定； 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）可食用鱼肉、面筋、莲菜中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入生活饮用水、花生仁、豆腐、豆腐皮、豆腐干、豆腐泡、黄豆（经清洗、泡发）、海带（经清洗、泡发）、香菇、平菇、木耳、粉条（经清洗、泡发）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉或红薯淀粉）、小麦粉、金针菇、食用盐、酱油、白砂糖、白酒、葱、姜、辣椒、香辛料（八角、花椒、孜然）、鸡精调味料、味精中的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的罐头制品。

产品根据原料的不同可分为：梅菜扣肉罐头、小酥肉罐头、黄焖鸡罐头、牛肉丸罐头、牛肉罐头、猪肉罐头、羊肉罐头、调理鸭肉串罐头、鸭肉罐头、香辣面筋罐头、焖子罐头、黄焖鱼罐头、莲菜罐头、豆制品罐头。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州麦尚食品有限公司

