

备案号：QB64/0537S-2023

# Q/NXHC

## 宁夏回春生物科技有限公司企业标准

Q/NXHC 0003S-2023

---

### 碗蒸羊羔肉罐头

2023-10-16发布

2023-10-16实施

宁夏回春生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由宁夏回春生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：宁夏回春生物科技有限公司。

本标准主要起草人：马占和、郑波、刘淑霞。

本标准有效期五年。

# 碗蒸羊羔肉

## 1 范围

本标准规定了碗蒸羊羔肉的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以羊羔肉（带骨或不带骨头）为主要原料，经预处理、调味、罐装、密封、熟制、杀菌等加工处理，添加食用盐、味精、鸡精、食用油、香辛料等制成的碗蒸羊羔肉罐头。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 4789.26	食品卫生微生物学检验 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 13214 牛肉类、羊肉类罐头质量通则

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 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

产品定义为碗蒸羊羔肉

### 4 技术要求

#### 4.1.1 基本要求

4.1.1不得添加任何非食用的原料。

4.1.2食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.1.3食品中污染物限量应符合GB 2762的规定。食品中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

#### 4.2 原辅料要求

##### 4.2.1 羊羔肉

羊羔肉应符合GB 2707的要求

##### 4.2.2 食用盐

食用盐应符合GB2721 的要求

##### 4.2.3 味精

味精应符合 GB2720 的要求。

##### 4.2.4 鸡精

鸡精应符合SB/T 10371的要求。

##### 4.2.5 香油

香油应符合NY 68 的要求。

##### 4.2.6 葱、大蒜

葱、大蒜应符合NY/T 744 的规定。

##### 4.2.7 香辛料

香辛料应符合GB/T 15691 的规定。

##### 4.2.8 生活饮用水

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织形态	肉质软硬适度，块形大小大致均匀，不允许有粗组织膜及淤血存在。	肉质软硬尚适度，块形大小大致均匀，允许少量肉块有粗组织膜及淤血存在。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2理化指标

项目	优级品	合格品
固形物 % ≥	60	50
食用盐g/100g ≤	5	
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	1.0	

#### 4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。按GB4789.26规定的方法检验。

#### 4.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 净含量

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

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

### 5 试验方法

## 5.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 固形物

按GB/T 10786的规定进行测定。

### 5.2.2 食用盐

按GB 5009.44的规定进行测定。

### 5.2.3 总砷

按GB5009.11的规定进行测定。

### 5.2.4 总汞

按GB5009.17的规定进行测定。

### 5.2.5 铅

按GB5009.12的规定进行测定。

### 5.2.6 镉

按GB 5009.15的规定进行测定。

### 5.2.7 铬

按GB5009.123的规定进行测定。

## 5.3 微生物检验商业无菌

按GB4789.26 的规定进行检验。

## 5.4 净含量

按 JJF1070 的规定进行检验

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、固形物、商业无菌和净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

## 6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于15罐的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于15罐的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

## 6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

产品标签应符合GB7718、GB28050的规定；包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

### 7.2 包装

包装应无泄漏，胖听现象存在，包装容器与材料应符合GB7098的有关规定，容器内外表面无锈蚀，内壁涂料完整。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，冷冻条件下，保质期为12个月；常温条件下，保质期为6个月。