

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0053 S- 2019 号

Q/LYC

辽宁永春方便米饭科技有限公司企业标准

Q/LYC 0011S—2019

鱼香肉丝软包装罐头



2019-09-09 发布

2019-10-10 实施

辽宁永春方便米饭科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铬指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁永春方便米饭科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉明。

本标准属首次发布。



鱼香肉丝软包装罐头

1 范围

本标准规定了鱼香肉丝软包装罐头的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪瘦肉为主要原料，以黑木耳、冬笋，鱼香酱、白砂糖，酿造食醋，酿造酱油、黄酒、调味料酒、食用盐、大豆油、葵花籽油、菜籽油、黄豆酱、香辛料、味精、水为辅料，经预处理、调味、装袋、密封、杀菌、冷却等工艺制成的鱼香肉丝软包装罐头。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- SB/T 10416 调味料酒
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 18187 酿造食醋



GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB/T 13662 黄酒
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 24399 黄豆酱
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB/T 1406 竹笋罐头
 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[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)猪瘦肉:应符合 GB 2707、GB/T 9959.2 的规定。
- 3.1.2 黑木耳:应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.3 冬笋:应符合 QB/T 1406 的规定。
- 3.1.4 大豆油:应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.5 葵花籽油:应符合 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.6 菜籽油:应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.7 黄豆酱:应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.8 香辛料:应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.11 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 酿造食醋:应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.13 酿造酱油:应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.14 黄酒:应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.15 调味料酒:应符合 GB/T 10416 的规定。
- 3.1.16 鱼香酱:应符合生产企业产品企业标准的规定及国家食品安全相关要求。
- 3.1.17 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.18 其他辅料应符合相应食品安全国家标准的规定

3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中,在

滋、气味	具有产品固有的滋味和气味，无异味	自然光线充足的条件下，用肉眼观察其组织形态、色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	组织柔软，肉丝粗细均匀，汤汁粘稠	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	
固形物含量/（%）	≥	60	GB/T 10786
铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.123

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。

4.2.2 抽样

每批产品随机抽取 12 个，样品总数不得少于 2 kg。样品分成两份，一份用于检验，一份用于备

查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、微生物指标、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。产品包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 的规定，内包装应清洁、不漏气、不胀袋；运输用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同批次的产品分别堆垛，与地面距离高于 10cm，离墙大于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 12 个月。

