

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0002 S-2020号

Q/LXT

凌河区鑫桐食品加工厂企业标准

Q/LXT 0002S-2019

牛肉软包装罐头

2019-12-12 发布

2020-01-13 实施

凌河区鑫桐食品加工厂 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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，其中铅严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由凌河区鑫桐食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭继军

本标准属首次发布。



牛肉软包装罐头

1 范围

本标准规定了牛肉软包装罐头的范围,要求,检验规则,标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉为主要原料,以饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、香辛料为辅料,经切分、配料、煮制、制成熟牛肉。以鸡肉、鸡骨架为主要原料,添加饮用水、味精、食用盐、酿造酱油、葱、生姜、香辛料进行熬制成鸡汤。将熟制牛肉与鸡汤混合包装、灭菌制成的牛肉软包装罐头。

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(包括所有的修改单)本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志制品

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 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 食品中总汞及无机汞的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30383 生姜

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》

农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 要求



3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛肉、鸡肉、鸡骨架：应符合 GB 2707 和农业部公告（2002）第 235 号的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 其他辅料：应符合相关标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 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、无涨袋	GB/T 10786
内 容 物	具有该品种应有的色泽、气味、滋味	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
固形物含量/（g/100g）	≥	45
氯化物含量（以NaCl计）/（g/100g）	≤	5.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05

3.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。检验按 GB 4789.26 的规定执行。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定进行。



4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检验,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样法,每批产品随机抽取一定数量样品(满足检验需求),分成两份,一份检验,一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品,按本标准规定逐批进行检验,检验合格并签发合格证,产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为:感官要求、固形物含量、氯化物含量、净含量、商业无菌。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 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本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合 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、包装容器应符合国家食品安全标准要求和有关规定。包装牢固,密封好,无渗漏。产品外包装应符合相关标准的规定。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌,防雨、防晒、防高温,不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处,不得与有毒、有害、有异味物质同存放,底层产品应垫离,离地 10cm 以上,离墙 20cm 以上。



在符合本标准规定贮运条件下，自生产之日起，常温保质期为6个月。

Q/LXT 0002S-2019

郭继军

Q/LXT 0002S-2019

鑫桐

