

Q/NXYM

内蒙古旭一牧业有限公司企业标准

Q/NXYM 0001S—2019

肉酱罐头

2019 - 07 - 10 发布

2019 - 07 - 25 实施

内蒙古旭一牧业有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
本标准由内蒙古旭一牧业有限公司提出。
本标准起草单位：内蒙古旭一牧业有限公司提出。
本标准主要起草人：张星、李志民。
本标准由内蒙古旭一牧业有限公司负责人张志民批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。
本标准于2019年7月10日首次发布。

肉酱罐头

1 范围

本标准规定了肉酱罐头的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验要求、净含量和保质期。

本标准适用于以牛肉或羊肉、黄豆酱（或干黄酱、郫县酱）为主要原料，添加植物油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠等辅料，经预处理、炒制、密封、杀菌、冷却等工艺而制成的肉酱罐头。

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。

QB/T 1006 罐头食品检验规则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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 24399 黄豆酱

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 317 白砂糖

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

产品按所用主要原料和辅料的的不同分为红烧牛肉酱、老北京牛肉酱和香辣羊肉酱等。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 牛肉和羊肉

4.1.1.1 牛肉和羊肉应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。

4.1.1.2 牛肉应符合GB/T 9960的规定。

4.1.1.3 羊肉应符合GB/T 9961的规定。

4.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

4.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.8 其他原辅材料应符合相应标准和有关规定。

4.2 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
色泽	酱体呈赤褐色至棕褐色，有光泽，油呈橙红色	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽
滋味、气味	具有各自类型肉酱罐头应有的滋味与气味，无异味	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，嗅其气味，品尝其滋味
组织状态	豆酱细腻，肉粒大小大致均匀，无串肉。酱体均匀不流散。按每批产品计，牛肉或羊肉的质量平均不低于净含量的20%	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，用肉眼观察其组织状态
杂质	无外来杂质及硫化铁污染物	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，用肉眼观察其有无杂质

4.2 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
食用盐（以NaCl计） /（%）	≤ 6.0	GB 5009.44

4.3 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（Pb）， $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品的规定。

4.5 净含量

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》要求,净含量检测按JJF 1070规定执行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 保质期

在规定的贮存运输条件下，马口铁罐包装产品为 36 个月，玻璃瓶包装产品为 12 个月。
