

# Q/YSD

## 永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0007 S—2023

---

### 午餐肉食用菌罐头

2023 - 06 - 12 发布

2023 - 06 - 15 实施

永仁野森达菌业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的午餐肉食用菌罐头，是以鲜、冻猪肉，食用菌为原料，添加或不添加饮用水、玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食品添加剂等，经原材料处理、冷冻储存、原材料前处理、骨头粉碎/绞肉/切肉、配料、预煮或不预煮、再次配料、炒制或不炒制、腌制、斩肉、搅拌、称量、罐装、复称、封口、洗罐、杀菌等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《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》和 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定制定，其中，铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊海宽、张劲松、杨有平、雷金雨、熊源华、周仕贵

# 午餐肉食用菌罐头

## 1 范围

本标准规定了本公司生产的午餐肉食用菌罐头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、冻猪肉，食用菌为原料，添加或不添加饮用水、玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食品添加剂等，经原材料处理、冷冻储存、原材料前处理、骨头粉碎/绞肉/切肉、配料、预煮或不预煮、再次配料、炒制或不炒制、腌制、斩肉、搅拌、称量、罐装、复称、封口、洗罐、杀菌等工艺加工制成的午餐肉食用菌罐头。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻猪肉：应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 3.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验要求
色 泽	色泽正常，无明显变色，切面呈淡粉红色，稍有光泽。	GB/T 10786
滋味、气味	具有午餐肉食用菌罐头较好的滋味与气味，无异味。	
组织形态	组织细嫩有弹性感，略有收腰、缺角和粘罐，切面光滑，稍有大块肥肉夹花或大蹄筋，允许少量最大直径小于8mm的小气孔，缺角不超过周长的30%。	
析出物	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的1.0%，净含量为198g的析出物量不超过1.5%。	

杂质	无外来杂质。	
----	--------	--

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检 验 方 法
蛋白质, g/100g $\geq$	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g $\leq$	26.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.9
水份, % $\leq$	68.0	GB 5009.3
氯化钠, g/100g $\leq$	2.5	GB 5009.44

### 3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.24	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定;

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 净含量

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

### 3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取不少于 20 个独立包装样品，样品总量不得少于 2kg，平均分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 5 月 10 日至 2023 年 6 月 1 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。