

# Q/LNAL

## 辽宁艾莱食品有限公司企业标准

Q/LNAL 0002S-2023

---

### 芝士肉糜类罐头

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

---

辽宁艾莱食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《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。

本标准中的食品安全指标依据 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铬的指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁艾莱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁代永。

本标准属首次发布。

# 芝士肉糜类罐头

## 1 范围

本标准规定了芝士肉糜类罐头的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉或鲜（冻）牛肉或鲜（冻）鸡肉中一种或两种、再制干酪或干酪制品为主要原料，以饮用水、食用玉米淀粉、食品加工用植物蛋白、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、香辛料粉（洋葱粉、大葱粉、姜粉、蒜粉、芫荽粉、花椒粉、八角粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、小茴香粉）中几种为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、亚硝酸钠、食品用香精，经解冻或不解冻、清洗、绞制、配料、斩拌或不斩拌、搅拌、调味、装罐或装袋、密封、杀菌、冷却等工序制成的即食芝士肉糜类罐头。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
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 食品中氯化物的测定  
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 5009.12 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定  
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定  
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定  
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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求  
GB 8950 食品安全国家标准罐头 罐头食品生产卫生规范  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
国家市场监督管理总局令（2023）第70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

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）猪肉或鲜（冻）牛肉或鲜（冻）鸡肉：应符合GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB31650的规定。
- 3.1.2 再制干酪或干酪制品：应符合GB 25192的规定。
- 3.1.3 饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.5 食品加工用植物蛋白：应符合GB 20371的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.7 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
- 3.1.9 香辛料粉（洋葱粉、大葱粉、姜粉、蒜粉、芫荽粉、花椒粉、八角粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、小茴香粉）：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
- 3.1.10 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.11 焦磷酸钠：应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.12 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.13 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。

- 3.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的规定。
- 3.1.15 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932的规定。
- 3.1.16 磷酸酯双淀粉：应符合GB 29926的规定。
- 3.1.17 卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.18 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.19 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.20 乳酸钠：应符合GB 25537的规定。
- 3.1.21 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。
- 3.1.22 高粱红：应符合GB 1886.32的规定。
- 3.1.23 辣椒红：应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.24 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11的规定。
- 3.1.25 食品用香精：应符合GB 30616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	具有该产品应有的色泽	GB/T 10786
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	组织紧密，略有弹性，切面光滑，允许少量最大直径小于8mm的气孔	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
水分/ (%)	≤ 80	GB 5009.3
氯化物(以氯计)/ (%)	≤ 5	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g)	≥ 8	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 30	GB 5009.6
淀粉/ (g/100g)	≤ 20	GB 5009.9
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉(以Cd计)/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

(续) 表 2 理化指标

锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.123
黄曲霉毒素M <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.24
注： <sup>a</sup> 仅限于镀锡罐头。			

### 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相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.9 生产加工过程

应符合GB 8950和GB 14881的规定。

### 3.10 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 规定方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

#### 4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、商业无菌、净含量。

#### 4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

#### 4.6 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。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输及贮存

#### 5.1 标志

产品标志应符合 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

产品的内包装采用耐蒸煮复合膜、袋时，应符合 GB/T 10004、GB 4806.7 的规定，采用金属容器时，应符合 GB/T 14251 的规定。内包装封口应严密、无胀袋或胖听、无泄漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中防止日晒、雨淋。

#### 5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。冷藏的产品应贮存在 0~4℃ 温度条件下。冷冻的产品应贮存在 -18℃ 温度条件下。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，常温贮存产品保质期 9 个月，冷藏贮存产品保质期为 12 个月，冷冻贮存产品保质期为 18 个月。

---



# 辽宁艾莱食品有限公司

## 芝士肉糜类罐头（Q/LNAL 0002S-2023）企业标准编制说明

### 一、目的：

由于《芝士肉糜类罐头》无国家标准或行业标准。因此，辽宁艾莱食品有限公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《芝士肉糜类罐头》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

### 二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以鲜（冻）猪肉或鲜（冻）牛肉或鲜（冻）鸡肉中一种或两种、再制干酪或干酪制品为主要原料，以饮用水、食用玉米淀粉、食品加工用植物蛋白、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、香辛料粉（洋葱粉、大葱粉、姜粉、蒜粉、芫荽粉、花椒粉、八角粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、小茴香粉）中几种为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、亚硝酸钠、食品用香精，经解冻或不解冻、清洗、绞制、配料、斩拌或不斩拌、搅拌、调味、装罐或装袋、密封、杀菌、冷却等工序制成的即食芝士肉糜类罐头。

### 原辅料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

鲜（冻）猪肉或鲜（冻）牛肉或鲜（冻）鸡肉：应符合GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB31650的规定。

再制干酪或干酪制品：应符合GB 25192的规定。

饮用水：应符合GB 5749的规定。

食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。

食品加工用植物蛋白：应符合GB 20371的规定。

白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

香辛料粉(洋葱粉、大葱粉、姜粉、蒜粉、芫荽粉、花椒粉、八角粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、小茴香粉)：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

谷氨酸钠：应符合GB/T 8967的规定。

焦磷酸钠：应符合GB 1886.339的规定。

三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的规定。

六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。

乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的规定。

乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932的规定。

磷酸酯双淀粉：应符合GB 29926的规定。

卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。

黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。

乳酸钠：应符合GB 25537的规定。

红曲红：应符合GB 1886.181的规定。

高粱红：应符合GB 1886.32的规定。

辣椒红：应符合GB 1886.34的规定。

亚硝酸钠：应符合GB 1886.11的规定。

食品用香精：应符合GB 30616的规定。

### 生产工艺：

原料+辅料+食品添加剂→解冻或不解冻→清洗→绞制→配料→斩拌或不斩拌→搅拌→调味→装罐或装袋→密封→杀菌→冷却→即食芝士肉糜类罐头

本标准中的食品安全指标依据 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铬的指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值确定。

### 三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

### 四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有该产品应有的色泽。 2. 滋、气味：具有该产品应有的	根据产品特点确定	/	/

		滋味和气味，无异味。3. 组织形态：组织紧密，略有弹性，切面光滑，允许少量最大直径小于8mm的气孔。4. 杂质：无肉眼可见的外来杂质。			
2	水分	≤80%	根据产品实测值确定	/	/
3	氯化物（以氯计）	≤5%	根据产品实测值确定	/	/
4	蛋白质	≥8g/100g	根据产品实测值确定	/	/
5	脂肪	≤30g/100g	根据产品实测值确定	/	/
6	淀粉	≤20g/100g	根据产品实测值确定	/	/
7	铅(以Pb计)	≤0.3mg/kg	≤0.3mg/kg	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合
8	镉（以Cd计）	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合
9	总砷(以As计)	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合

				安全国家标准 食品中 污染物限量》	
10	锡(以Sn计) (仅限于镀 锡罐头)	≤250mg/kg	≤250mg/kg	GB 2762-2022《食品 安全国家标准 食品中 污染物限量》	符合
11	铬(以Cr计)	≤0.9mg/kg	≤1.0mg/kg	GB 2762-2022《食品 安全国家标准 食品中 污染物限量》	严于
12	黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>	≤0.5μg/kg	≤0.5μg/kg	GB 2761-2017《食品 安全国家标准 食品中 真菌毒素限量》	符合
13	微生物指标	应符合罐头食品 商业无菌要求	应符合罐头食品 商业无菌要求	GB 7098-2015《食品 安全国家标准 罐头食 品》	符合

