

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXXX—2022

调味畜禽肉类罐头

Canned seasoned livestock and poultry meat

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 试验方法 3

6 检验规则 4

7 标志、包装、运输和贮存 4

前 言

本文件依据GB/T 1.1—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》的规定编写。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由浙江小微臻品食品科技有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：浙江小微臻品食品科技有限公司。

本文件主要起草人：XXXXXXXX。

调味畜禽肉类罐头

1 范围

本文件规定了调味畜禽肉类罐头的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于调味畜禽肉类罐头。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
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
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB 7098界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原料要求

畜禽肉应符合GB 2707以及GB 16869的规定。

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
色泽	具有该品种应有的色泽
滋味和气味	具有该品种应有的滋味和气味

4.3 理化指标

4.3.1 固形物含量

固形物含量不应低于5%。

4.3.2 氯化钠含量

氯化钠含量不应高于4.0%。

4.3.3 铅

铅含量应不高于0.4mg/kg。

4.3.4 亚硝酸盐

亚硝酸盐应符合GB 2760的规定。

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物

应符合GB 7098的规定。

4.4.2 微生物

应符合GB 4789.26的规定。

4.4.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 食品添加剂和食品强化剂

4.5.1 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5.2 食品强化剂

应符合GB 14880的规定。

4.6 净含量

按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》执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8950的规定。

5 试验方法

5.1 原料要求

按GB 2707以及GB 16869的规定进行。

5.2 感官要求

按GB/T 10786的规定进行。

5.3 理化指标

5.3.1 固形物含量

按GB/T 10786的规定进行。

5.3.2 氯化钠含量

按GB 5009.44的规定进行。

5.3.3 铅

按GB 5009.12的规定进行。

5.3.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定进行。

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物

按GB 7098的规定进行。

5.4.2 微生物

按GB 4789.26的规定进行。

5.4.3 真菌毒素限量

按GB 2761的规定进行。

5.5 食品添加剂和食品强化剂

5.5.1 食品添加剂

按GB 2760的规定进行。

5.5.2 食品强化剂

按GB 14880的规定进行。

5.6 净含量

按JJF 1070的规定进行。

6 检验规则

按QB/T 1006的规定进行。其中，感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量、微生物为出厂检验项目。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 产品的包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的有关规定。