附件7

广州市“食在广州”评价认证实施指引

（预包装食品类：罐头）

**一、认证产品范围**

申请“食在广州”评价认证的罐头食品是指原料经处理、装罐、密封、杀菌或无菌包装而制成的食品。包括：畜禽罐头、水产罐头（鱼类罐头）、其他罐头（粥类罐头）。

**二、认证相关标准**

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 13214 牛肉类、羊肉类罐头质量通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 24402 鲮鱼罐头质量通则

GB/T 24403 金枪鱼罐头质量通则

GB/T 31116 八宝粥罐头

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

QB/T 1375 鱼类罐头

QB/T 2221 粥类罐头

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

**三、认证产品要求**

**3.1 产品要求**

申请“食在广州”评价认证的罐头产品宜传承当地传统生产工艺，具有地方特色风味，或可体现广府文化特色，或品质优良，可代表广州品牌形象的预包装罐头食品。

**3.2 企业要求**

申请 “食在广州”评价认证的企业所属行政区域原则上仅限于广东省广州市现辖行政区域。若同类产品由广州市现辖行政区域外的子公司生产且与申请认证企业使用共版标签的，子公司应为该申请认证企业的全资子公司。

**3.3 原辅料**

申请“食在广州”评价认证的罐头产品的原辅料需符合国家强制性标准及其执行标准的要求。在满足生产工艺需求下，原则上应选用较高质量等级的原辅料。

3.3.1 影响特色风味的关键原辅料鲜（冻）畜、禽肉、鱼类应符合表1要求。

表1 兽药残留限量

| 原料类别 | 项目 | 指标（μg/kg） |
| --- | --- | --- |
| 猪肉、牛肉、羊肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 不得检出 |
| 磺胺类（总量） ≤ | 100 |
| 氯霉素 | 不得检出 |
| 恩诺沙星 ≤ | 100 |
| 鸡肉、鸭肉 | 尼卡巴嗪 ≤ | 200 |
| 甲氧苄啶 ≤ | 50 |
| 恩诺沙星 ≤ | 100 |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 不得检出 |
| 氯霉素 | 不得检出 |
| 鱼 | 氯霉素 | 不得检出 |
| 孔雀石绿 | 不得检出 |
| 结晶紫 | 不得检出 |
| 硝基呋喃类（呋喃西林、呋喃妥因、呋喃它酮、呋喃唑酮） | 不得检出 |

3.3.2大米、糯米、绿豆等粥类罐头关键原辅料应符合表2要求。

表2粥类罐头关键原辅料质量安全指标

| 原料类别 | 项目 | | | 指标 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 大米、谷物加工品 | 镉（以Cd计），mg/kg ≤ | | 大米 | 0.2 |
| 谷物加工品 | 0.1 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | | | 0.2 |
| 铬（以Cr计），mg/kg ≤ | | | 1.0 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg ≤ | | | 0.02 |
| 总砷，mg/kg ≤ | | 谷物加工品 | 0.5 |
| 无机砷，mg/kg ≤ | | 大米 | 0.2 |
| 苯并[a]芘，μg/kg ≤ | | 糙米、大米、玉米、小麦、小麦粉、玉米粉、玉米糁（渣） | 2.0 |
| 黄曲霉毒素B1，μg/kg ≤ | | 玉米及其制品 | 20 |
| 糙米、大米 | 10 |
| 小麦、大麦、小麦粉、其他谷物及去壳谷物 | 5.0 |
| 赭曲霉毒素A，μg/kg ≤ | | 谷物及谷物碾磨加工品 | 5.0 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg  ≤ | | 玉米、玉米面（渣、片）、小麦、大麦、麦片、小麦粉 | 1000 |
| 玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤ | | 玉米、小麦、玉米面（渣、片）、小麦粉 | 60 |
| 生干坚果、生干籽类 | 过氧化值（以脂肪计），  g/100 g ≤ | | 生干坚果 | 0.08 |
| 生干籽类 | 0.40 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤ | | | 3 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | | | 0.2 |
| 镉（以Cd计）a，mg/kg ≤ | | | 0.5 |
| 黄曲霉毒素B1a，μg/kg ≤ | | | 20 |
| 吡虫啉，mg/kg ≤ | | 葵花籽 | 0.05 |
| 花生、芝麻 | 0.5 |
| 噻虫嗪，mg/kg ≤ | | 花生 | 0.05 |
| 葵花籽、芝麻 | 0.02 |
| 嘧菌酯，mg/kg ≤ | | 花生、葵花籽 | 0.5 |
| 豆类 | 赭曲霉毒素A，μg/kg ≤ | | | 5.0 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | | | 0.2 |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤ | | | 0.2 |
| 铬（以Cr计），mg/kg ≤ | | | 1.0 |
| 吡虫啉，mg/kg ≤ | 大豆 | | 0.05 |
| 绿豆 | | 0.2 |
|  | | 其他豆类 | 0.1 |
| 环丙唑醇，mg/kg ≤ | | 大豆 | 0.07 |
| 其他豆类 | 0.02 |
| a限花生检测。 | | | | |

**3.4 生产工艺要求**

认证产品宜采用当地传统工艺，体现地方文化特色，其生产设备、生产环境、生产工艺流程等应同时符合国家相关法律法规的要求。

牛肉午餐肉的投肉量不得低于80%。

**3.5 产品品质要求**

“食在广州”评价认证的罐头产品应具备当地风味和口感特色，品质应符合或优于下列要求。

3.5.1 感官指标要求

3.5.1.1牛羊肉罐头感官指标应符合表3要求。

表3牛羊肉罐头感官指标

| 类型 | 指标要求 | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 色泽 | 滋味气味 | 组织形态 | 杂质 |
| 清蒸类 | 肉色正常，在加热状态下，汤汁呈淡黄色至黄褐色，允许稍有沉淀及浑浊 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | 肉质软硬适度，在汤汁溶化状态下，小心自罐内取出肉块时，允许个别肉块有碎裂现象。块形大小大致均匀，允许添称小块不超过2块，不允许有粗组织膜及淤血存在 | 无外来杂质 |
| 调味类 | 具有该产品应有的色泽 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | 肉质软硬适度，块形大小大致均匀，不允许有粗组织膜及淤血存在 | 无外来杂质 |
| 腌制类 | 具有该产品应有的色泽 | 具有该产品应有的滋味和气味、无异味 | 牛肉午餐肉罐头：组织紧密，切面光滑，富有弹性，允许少量直径小于8 mm的气孔，表面平整，缺角不超过周长的10%，脂肪和胶冻析出量不超过净含量的0.5%。  咸牛肉罐头、咸羊肉罐头：切面有松散小肉块，小于1 cm2的粗组织膜不超过2块，表面平整，缺角不超过周长的10%，胶冻和汁液析出量不超过净含量的1%。允许内容物一端有少量脂肪析出，但平均厚度不超过2 mm | 无外来杂质 |
| 油浸类 | 具有该产品应有的色泽 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | 肉质软硬较适度,块形大小大致均匀，不允许有粗组织膜存在 | 无外来杂质 |
| 其他类 | 具有该产品应有的色泽 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | 具有该产品应有的组织形态，软硬适度 | 无外来杂质 |

3.5.1.2鱼类罐头感官指标应符合表4要求。

表4鱼类罐头感官指标

| 类型 | 指标要求 | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 色泽 | 滋味气味 | 组织形态 | 杂质 |
| 金枪鱼罐头 | 具有金枪鱼罐头产品应有的色泽 | 具有金枪鱼罐头应有的滋味和气味，无异味 | 段状：质地紧密，可有少量碎片和碎块，碎片和碎块的总重应不超过固形物含量的18%；  块状：质地紧密，长度小于1.2 cm的鱼块的总重应不超过固形物含量的30%；  片状：形态均匀，长度小于1.2 cm的鱼片的总重应超过固形物含量的30%；  碎状和糜状：形态均匀，不呈现糊状和泥状 | 可含有原料鱼本身含有的鱼皮、血肉、小鱼刺等，无正常视力可见的外来杂质 |
| 鲮鱼罐头 | 具有该类别鲮鱼罐头应有的色泽 | 具有该类别鲮鱼罐头应有的滋味和气味，不得有异味 | 鱼组织质地紧密，软硬及油炸较适度  条装：鱼体排列整齐，允许添称小块，添称用碎鱼块不超过净含量的20%；  段装：鱼体各部位搭配、块形大小较尚均匀，添称用碎鱼块不超过净含量的20% | 无外来杂质 |
| 鱼类罐头（鲮鱼罐头和金枪鱼罐头除外） | 具有该种鱼罐头应有的色泽 | 具有该种鱼罐头应有的滋味和气味，无异味 | 组织紧密不松散、软硬适度，油炸鱼不松软，非油炸鱼肉质紧密；马口铁罐罐头无硫化铁污染内容物；结晶长度不应大于 3 mm；不应含有未酥化的硬骨或硬鱼刺；  条装鱼罐头：体形完整，排列整齐，可有添秤小块；  段(块)装鱼罐头：部位搭配、块形大小均匀，添秤碎鱼肉不超过净含量的5%；  碎肉装鱼罐头：碎鱼肉大小均匀，粒型完整 | 无外来杂质 |

3.5.1.3粥类罐头感官指标应符合表5要求。

表5粥类罐头感官指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 类型 | 指标要求 | | | |
| 色泽 | 滋味气味 | 组织形态 | 杂质 |
| 八宝粥 | 呈各种配料煮熟后的色泽 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | 呈糯软粥状、粘稠适度、无硬粒和回生现象，可有少量结块和分层现象 | 无外来杂质 |
| 粥类罐头（八宝粥除外） | 具有该产品应有的色泽 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | 呈糯软粥状、粘稠适度、无硬粒和回生现象，可有少量结块和分层现象 | 无外来杂质 |

3.5.2 品质理化指标

3.5.2.1牛羊肉罐头品质理化指标应符合表6要求。

表6牛羊肉罐头品质理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类型 | 指标要求 | | | | |
| 清蒸类 | 调味类 | 腌制类 | 油浸类 | 其他类 |
| 固形物含量，% ≥ | 55a | 60 | -- | 70 | -- |
| 氯化钠含量，% ≤ | 1.5 | 5 | 2.5 | 5 | 6 |
| a清蒸类牛羊肉罐头溶化油含量不应大于8%。 | | | | | |

3.5.2.2 牛肉午餐肉、咸牛羊肉罐头的品质理化指标应符合表7要求。

表7牛肉午餐肉、咸牛羊肉罐头品质理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类型 | 指标要求 | |
| 牛肉午餐肉罐头 | 咸牛羊肉罐头 |
| 蛋白质，% ≥ | 12 | 20 |
| 脂肪，% ≤ | 25 | 18 |
| 淀粉，% ≤ | 7 | 5 |
| 水分，% ≤ | 62 | 62 |

3.5.2.3鲮鱼罐头和金枪鱼罐头的品质理化指标符合表8要求。

表8鲮鱼罐头和金枪鱼罐头品质理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类型 | 指标要求 | |
| 鲮鱼罐头 | 金枪鱼罐头 |
| 固形物含量，% | ≥90，  其中：  豆豉鲮鱼：其中鱼含量≥50，豆豉含量≥15  鲜炸鲮鱼：其中鱼含量≥65  其他类鲮鱼罐头a：其中鱼含量≥35 | 油浸类金枪鱼罐头：≥60  清蒸类金枪鱼罐头：≥50  调味类金枪鱼罐头：≥55  熏制类金枪鱼罐头：≥60  蔬菜什锦类金枪鱼罐头：≥60 |
| 氯化钠含量，% | 豆豉鲮鱼罐头：≤5.0  鲜炸鲮鱼罐头：≤3.5  其他类鲮鱼罐头：≤5.0 | ≤3.5 |
| 真实性 | -- | 金枪鱼品种应与标识的品种一致 |
| a鱼含量应大于其他任一固形物的含量。 | | |

3.5.2.4鱼类罐头（鲮鱼罐头和金枪鱼罐头除外）的品质理化指标应符合表9要求。

表9鱼类罐头（鲮鱼罐头和金枪鱼罐头除外）品质理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类型 | 指标要求 | | |
| 油浸类鱼罐头 | 清蒸类鱼罐头 | 调味类鱼罐头 |
| 固形物含量a，% | ≥85，其中油为固形物的10%~15% | ≥70 | 茄汁罐头：≥65  其他：≥70，其中鱼占净含量不少于60% |
| 氯化钠含量b，% | ≤3.5 | | |
| a每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。  b豆豉类鱼罐头氯化钠含量不应大于6.5%。 | | | |

3.5.2.5八宝粥罐头的品质理化指标符合表10要求。

表10八宝粥罐头品质理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 类型 | 指标要求 |
| 固形物含量，% ≥ | 55 |
| 可溶性固形物含量（20℃，折光法），% ≥ | 8 |
| pH | 5.6～6.7 |
| 干燥物含量(质量分数) ，% ≥ | 14.0 |

3.5.2.6粥类罐头（八宝粥罐头除外）的品质理化指标符合表11要求。

表11粥罐头（八宝粥罐头除外）品质理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类型 | 指标要求 | | |
| 原味粥罐头 | 甜粥罐头 | 咸粥罐头 |
| 固形物含量，% ≥ | 50 | 浓稠型：55  爽口型：35 | 45 |
| 可溶性固形物含量（20℃，折光法），% ≥ | -- | 4.5 | 4.5 |
| 氯化钠含量，% ≤ | -- | -- | 1.5 |
| pH | 5.0～7.0 | | |
| 干燥物含量(质量分数) ，% ≥ | 10 | 浓稠型：12  爽口型：8 | 9 |

3.5.3 污染物限量

污染物限量应符合表12要求。

表12污染物限量

| 项目 | 限量 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 畜禽罐头 | 水产罐头 | 粥类罐头 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | 0.3 | 0. 4 | 0.3 |
| 总砷（以As计），mg/kg | 0.5 | -- | -- |
| 无机砷（以As计），mg/kg | -- | 0.1 | -- |
| 镉（以Cd计），mg/kg | 0.1 | 0.1 | -- |
| 甲基汞（以Hg计），mg/kg | -- | 0.5 | -- |
| 铬（以Cr计），mg/kg | 1.0 | 2.0 | -- |
| 多氯联苯a ，μg/kg | -- | 15 | -- |
| a多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。 | | | |

3.5.4 微生物要求：应符合商业无菌的要求。

3.5.5 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的要求。

在满足生产工艺要求的前提下，申请“食在广州”评价认证的罐头产品应减少使用或不使用食品添加剂，八宝粥罐头不得使用防腐剂和合成着色剂。

**四、产品检验要求**

申请 “食在广州”评价认证的企业应按所申请产品种类，提供符合本认证技术实施指引的产品检验报告，企业对检验报告真实性负责。

检验项目应符合本认证实施指引要求，对应检测方法可采用适用的国家标准、行业标准、地方标准等及国务院卫生行政部门的相关公告方法。