



412693S-2017



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0006S-2017

方便羹罐头

2017-11-15 发布

2017-11-15 实施

河南固佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南固佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：涂旭林、李祖武。

H N

Q B

方便羹罐头

1 范围

本标准规定了方便羹罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生姜、银耳、红枣、罗汉果、枇杷、雪梨、山楂、枸杞、红豆为原料，经清洗、分切或不分切、预煮，加入麦芽糖、白砂糖、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、褐藻酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、淡奶油、食品用香精（生姜香精、红枣香精、银耳香精、罗汉果香精、枇杷香精、山楂香精、雪梨香精、红豆香精），以上原辅料的多种，经混合熬制、灌装、杀菌、包装而成的方便羹罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 生姜、红枣、罗汉果、山楂、枸杞应符合的《中华人民共和国药典》（2015 年一部）的规定

2.1.3 银耳应符合的 GB 7096 的规定。

2.1.4 枇杷、雪梨应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 红豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.14 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.15 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.16 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.17 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.18 食品用香精（生姜香精、红枣香精、银耳香精、罗汉果香精、枇杷香精、山楂香精、雪梨香精、红豆香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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
性 状	液态粘稠状	从样品中取出 1 份，将本品倒入透明烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

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
pH 值		4.5-7.0	GB 5009.237
可溶性固形物（按折光计 20℃），%	≥	0.5	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
水分，%	≤	90	GB 5009.3
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜，g/kg	仅限添加阿斯巴甜的产品 ≤	1.0	GB 5009.263
米酵菌酸，mg/kg	仅限原料中有银耳的产品 ≤	0.25	GB 5009.189
展青霉素，μg/kg	仅限原料中有山楂的产品 ≤	10.0	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官指标、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、水分、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便羹罐头是以生姜、银耳、红枣、罗汉果、枇杷、雪梨、山楂、枸杞、红豆为原料，经清洗、分切或不分切、预煮，加入麦芽糖、白砂糖、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、褐藻酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、淡奶油、食品用香精（生姜香精、红枣香精、银耳香精、罗汉果香精、枇杷香精、山楂香精、雪梨香精、红豆香精），以上原辅料的多种，经混合熬制、灌装、杀菌、包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》等有关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南固佳食品有限公司

2017年10月18日