



412769S-2017



信阳市浉河区明强食品厂企业标准

Q/XSM 0001S-2017

糖水板栗罐头

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

信阳市浉河区明强食品厂 发布

前言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由信阳市浉河区明强食品厂提出并起草。

本标准起草人：程明强、林德莉。

H N

Q B

糖水板栗罐头

1 范围

本标准规定了糖水板栗罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以板栗为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖、生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）熬制成糖水，将糖水、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠与预煮好的板栗混合，灌装、密封、杀菌制成的糖水板栗罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 板栗应符合 GB/T 22346 和 GH/T 1029 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

2.1.4 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB1886.7 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	检测方法
外观	容器密封完好，无泄漏、胖听现象	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	整只板栗大小基本一致，允许有少量碎块，液体透明	
色泽	板栗仁呈淡黄或金黄色，色泽均匀一致，允许果缝处稍有褐色	
气味	具有板栗应有的气味，无异味	
滋味	具有板栗应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	4.0~8.0	GB/T12143
固形物, g/100g	≥ 50.0	GB/T 10786

pH 值		5.5~6.5	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	200.0	GB5009.16
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/kg	≤	50.0	GB5009.34
乙二胺四乙酸二钠 mg/kg	≤	250.0	GB5009.278
*本标准中铅指标严于食品国家标准 GB2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法为 GB4789.26。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950《罐头厂卫生规范》的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、固形物含量、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。

编制说明

糖水板栗罐头是以板栗为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖、生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）熬制成糖水，将糖水、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠与预煮好的板栗混合，灌装、密封、杀菌制成的糖水板栗罐头。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》有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB2762 的规定。

信阳市浉河区明强食品厂

2017年10月25日

H N

Q B