



411857S-2017



新乡市广大食品有限公司企业标准

Q/XGS 0005S-2017

干叶豆皮罐头

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

新乡市广大食品有限公司 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。
本标准由新乡市广大食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：赵广。

H N

Q B

千叶豆皮罐头

1 范围

本标准规定了千叶豆皮罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆腐皮为原料，经加水浸泡，切段，加入鸡汤（鲜、冻鸡煲汤时添加酱油）、菜籽油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、生姜、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、辣椒，装瓶（袋），封口，高温灭菌，冷却，包装而成的千叶豆皮罐头。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 豆腐皮应符合 DB53/T 091 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻鸡应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》（2015 版 一部）的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	封闭完好，无泄漏，无胖听	从样品中随机取出 1 瓶倒入洁净的白色瓷盘中，置于自然光线明亮处，自然光下用肉眼观察性状色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合规定
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋 味	具有该产品特有的气味和滋味，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
固形物, g/100g	≥ 60	GB/T 10786
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*指标值严于国家标准 GB 2762 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；按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

千叶豆皮罐头是以豆腐皮为原料，经加水浸泡，切段，加入鸡汤（鲜、冻鸡煲汤时添加酱油）、菜籽油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、生姜、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、辣椒，装瓶（袋），封口，高温灭菌，冷却，包装而成。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》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。

本标准中铅严于国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市广大食品有限公司

2017年07月07日

H N
Q B