



412018S-2017



偃师市航之星食品厂企业标准

Q/YHS 0001S-2017

银条罐头

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

偃师市航之星食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由偃师市航之星食品厂提出并起草。

本标准起草人：邓力戈、郭蔚利、李瑞瑞、马琳、梅建龙、梅毅航。

H N

Q B

银条罐头

1 范围

本标准规定了银条罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜银条、生活饮用水为原料，辅以生姜、泡小米辣、柠檬酸、苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、谷氨酸钠、白砂糖、乙基麦芽酚、鸡粉调味料、食用盐中的几种，经新鲜银条清洗、预煮、挑选、罐装、调配、密封、杀菌而制成罐头食品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜银条应洁净卫生、无污染、新鲜、肉质呈白色未受农业病虫害、无畸形、霉烂和机械伤，并符合 GB 2762 和 GB2763 的有关规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.4 泡小米辣应符合 DBS53/020 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.9 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	检验方法
性状	条状	从样品中取出一瓶（袋），

色泽	原味银条罐头	银条呈乳白色，内容物呈乳白色	将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	泡椒味银条罐头	银条呈乳白色，内容物呈浅黄色	
气味、滋味	原味银条罐头	具有银条应有的气味和滋味，无异味	
	泡椒味银条罐头	具有银条和小米辣应有的气味和滋味，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质	

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	≥	50	GB/T 10786
pH 值		3.5-6.5	GB 5009.237
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
^a 纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
a 仅限于原味银条罐头; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 8950 和 GB 14881 的要求。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、固形物含量、pH 值、食用盐、商业无菌；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

银条罐头是以新鲜银条、生活饮用水为原料，辅以生姜、泡小米辣、柠檬酸、苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、谷氨酸钠、白砂糖、乙基麦芽酚、鸡粉调味料、食用盐中的几种，经新鲜银条清洗、预煮、挑选、罐装、调配、密封、杀菌而制成罐头食品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了银条罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市航之星食品厂

2017年08月02日