



412322S-2017



林州市原康镇调味罐头厂企业标准

Q/LYT0004S-2017

菱角罐头

2017-09-28 发布

2017-09-28 实施

林州市原康镇调味罐头厂 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。

本标准由林州市原康镇调味罐头厂提出并起草。

本标准起草人：李志勇。

H N

Q B

菱角罐头

1 范围

本标准规定了菱角罐头的要求、试验方法等。

本标准适用于以菱角为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠与预煮好的菱角混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的菱角罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 菱角应新鲜、无病虫害、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1986.235 的规定。

2.1.4 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

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

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 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	要 求	试验方法
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色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合相应的规定。
性 状	菱角应完整，大小基本一致，基本无碎屑、淀粉、浑浊和沉淀	
色 泽	菱角呈乳白色，鲜嫩，表面光洁，无表层开裂、脱落现象，汤色清亮	
气 味	具有菱角应有的气味，无异味	
滋 味	具有菱角应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法	
固形物, g/100g	≥	50.0	GB/T 10786
pH 值		4.5~5.5	GB/T 10786
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 (C ₁₀ H ₁₄ N ₂ Na ₂ O ₈ · 2H ₂ O), g/kg	≤	0.25	SN/T 3855
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.5	GB 5009.263
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;污染物应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

3.1 出厂检验项目为:感官、pH 值、固形物含量、净含量及允许短缺量、罐头食品商业无菌。

3.2 型式检验按国家有关规定执行。

菱角罐头是以菱角为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠与预煮好的菱角混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成。

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》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，其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

林州市原康镇调味罐头厂
2017年8月15日

H N
Q B