



413208S-2018



河南中望食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2018

黑豆罐头

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

河南中望食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南中望食品有限公司提出。

本标准由河南中望食品有限公司起草。

本标准主要起草人：曹长春。

H N

Q B

黑豆罐头

1 范围

本标准规定了黑豆罐头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以黑豆、酿造食醋为主要原料，经酿造食醋浸泡、挑选、装罐，加入酿造醋、密封、杀菌、包装而成黑豆罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆应色泽正常、颗粒饱满、大小均匀、干净、无虫蚀、无霉变和破碎粒，且符合 GB2762 和 GB 2763 的规定，黑豆还应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 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	检验方法
性 状	颗粒状、软硬适中	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，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
固形物含量, %	\geq 55	GB/T 10786
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	\leq 250	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	\leq 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注: a 适用于金属罐装黑豆罐头。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑豆、酿造食醋为主要原料，经酿造食醋浸泡、挑选、装罐，加入酿造醋、密封、杀菌、包装而成黑豆罐头。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》的有关规定，参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中望食品有限公司

H N

Q B