



411434S-2018



河南省徐佳福食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

糯米莲藕罐头

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南省徐佳福食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省徐佳福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏玉科。

H N

Q B

糯米莲藕罐头

1 范围

本标准规定了糯米莲藕罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以莲藕、糯米、生活饮用水、浓缩梨汁、白砂糖、果葡糖浆、D-异抗坏血酸钠、木薯变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯）中的几种为原料，经原料预处理、灌米、预煮、切片、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水、添加或不添加浓缩梨汁、添加或不添加白砂糖、添加或不添加果葡糖浆、D-异抗坏血酸钠、木薯变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯）混合而成】、封口、杀菌、冷却而制成的糯米莲藕罐头。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.2 糯米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203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 木薯变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯）应符合GB 29931的规定。
- 2.1.8 浓缩梨汁应符合SB/T 10198和GB 17325的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无旁听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	从样品抽取 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用
性状	形态完整、均匀一致，内容为莲藕和汤汁的混合物。	

色泽	具有该产品固有的色泽。	肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。观察包装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。
滋味、气味	具有该产品固有的滋、气味，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, %	≥ 55	GB/T 10786
可溶性固形物 (以 20℃折光计), %	8—12	GB/T 10786
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注 1: *铅的指标严于食品安全国家标准。		
注 2: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的糯米莲藕罐头。		

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规定的方法检验。

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

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

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

编制说明

糯米莲藕罐头是以莲藕、糯米、生活饮用水、浓缩梨汁、白砂糖、果葡糖浆、D-异抗坏血酸钠、木薯变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯）中的几种为原料，经原料预处理、灌米、预煮、切片、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水、添加或不添加浓缩梨汁、添加或不添加白砂糖、添加或不添加果葡糖浆、D-异抗坏血酸钠、木薯变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯）混合而成】、封口、杀菌、冷却而制成的糯米莲藕罐头。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了糯米莲藕罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省徐佳福食品有限公司