



411665S-2018



林州市光明食品有限公司企业标准

Q/LGS0001S-2018

杏仁罐头

2018-06-06 发布

2018-06-06 实施

林州市光明食品有限公司 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。

本标准由林州市光明食品有限公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：郭军才 乔晓芳。

H N

Q B

杏仁罐头

1 范围

本标准规定了杏仁罐头的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡脱苦、预煮、清洗，加入食用盐、添加或不添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠，与预煮好的杏仁混合，装袋、真空密封、高温杀菌制成的杏仁罐头。按是否添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠可分为杏仁罐头和清水型杏仁罐头。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 杏仁应符合GB/T 20452和GB 19300的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合GB 1986.235的规定。
- 2.1.5 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.6 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、胖听或涨袋现象	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	杏仁形态完整，不软烂，杏仁大小基本一致	
色 泽	杏仁呈乳白色，色泽均匀，汤汁透明	
气 味	具有杏仁应有的气味，无异味	
滋 味	具有杏仁应有的滋味，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	\geq 50.0	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），% \leq	杏仁罐头	GB 5009.44
	杏仁罐头（清水型）	

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
氰化物 (以HCN计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
注: 1. 二氧化硫残留量指标仅适用于杏仁罐头; 2. *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, 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

3.1 出厂检验项目为: 感官、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。

编制说明

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡脱苦、预煮、清洗，加入食用盐、添加或不添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠，与预煮好的杏仁混合，装袋、真空密封、高温杀菌制成的杏仁罐头。按是否添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠可分为杏仁罐头和清水型杏仁罐头。

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》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。

林州市光明食品有限公司
2018. 3. 16