



412077S-2018



林州市林森食品厂企业标准

Q/LLS 0001S-2018

---

# 糖水板栗罐头

2018-07-10 发布

2018-07-10 实施

---

林州市林森食品厂 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。

本标准由林州市林森食品厂提出并负责起草。

本标准主要起草人：王林生。

H N

Q B

# 糖水板栗罐头

## 1 范围

本标准规定了糖水板栗罐头的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以板栗为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖加水熬制成糖水，再加入柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠与预煮好的板栗混合，灌装、密封、高温杀菌、包装制成的糖水板栗罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 板栗应符合GH/T 1029或GB/T 22346的规定，并符合GB19300的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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 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。

2.1.7 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	板栗完整，大小基本一致，组织软硬适口	
色 泽	果肉呈淡黄色或金黄色，同一罐中色泽较一致，允许果缝处稍有褐色	
气 味	具有板栗罐头应有的气味，无异味	
滋 味	具有板栗罐头应有的滋味，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
可溶性固形物（20℃折光计法），g/100g	2.0~15.0	GB/T 10786
固形物，g/100g	≥ 55.0	GB/T 10786

pH 值		4.0~6.0	GB 5009.237
二氧化硫残留量(以 $SO_2$ 计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ( $C_{10}H_{14}N_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$ ), 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;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、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。

## 编制说明

本标准适用于以板栗为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖加水熬制成糖水，再加入柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠与预煮好的板栗混合，灌装、密封、高温杀菌、包装制成的糖水板栗罐头。

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。

H N

林州市林森食品厂  
2018.6.6

Q B