



412023S-2018



林州市林森食品厂企业标准

Q/LLS 0002S-2018

菱角罐头

2018-7-5 发布

2018-7-5 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

菱角罐头

1 范围

本标准规定了菱角罐头的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以菱角为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，加入焦亚硫酸钠、乙二钠四乙酸二钠、柠檬酸，经水煮，灌装、密封、高温杀菌、包装制成的菱角罐头。

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 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	从样品中取出一瓶，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，汤色清亮	
气 味	具有菱角罐头应有的气味，无异味	
滋 味	具有菱角罐头应有的滋味，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	
固形物, g/100g	≥	55.0	GB/T 10786
pH 值		4~6	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 ₂ Na ₂ O ₈ · 2H ₂ O), g/kg	≤	0.25	SN/T 3855
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 罐头食品生产卫生规范的规定。

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

本标准适用于以菱角为原料，经清洗、剥壳、去内膜、漂洗、预煮，加入焦亚硫酸钠、乙二钠四乙酸二钠、柠檬酸，经水煮，灌装、密封、高温杀菌、包装制成的菱角罐头。

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