



412442S-2018



西峡县康润菇源食品有限公司企业标准

Q/XKR 0002S-2018

---

# 红芸豆罐头

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

西峡县康润菇源食品有限公司 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。

本标准由西峡县康润菇源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶克敏。

H N

Q B

# 红芸豆罐头

## 1 范围

本标准规定了红芸豆罐头的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红芸豆为主要原料，经地下水（过滤、反渗透）浸泡、清洗、预煮、冷却、挑拣、装罐，添加食用盐、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、味精配汤、真空封口、杀菌、喷码贴标、装箱而制成的红芸豆罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红芸豆应色泽正常、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。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。

2.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	指 标	检测方法
性 状	颗粒状、软硬适中	GB/T 10786
色 泽	豆粒呈暗红色或红褐色，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有红芸豆罐头应有的滋味和气味，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	检测方法
固形物, %	$\geq$ 55	GB/T 10786
破碎粒占固形物含量, %	$\leq$ 5	GB/T 10786
磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	$\leq$ 1.5	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	$\leq$ 0.25	SN/T 3855
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	0.8~1.5	GB 5009.44
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的规定, 按 GB4789.26 检测。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 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; 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

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

H N

Q B

## 编制说明

红芸豆罐头是以红芸豆为主要原料，经地下水（过滤、反渗透）浸泡、清洗、预煮、冷却、挑拣、装罐，添加食用盐、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、味精配汤、真空封口、杀菌、喷码贴标、装箱而制成的。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，并参照 QB/T 1607 《盐水红豆罐头》，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西峡县康润菇源食品有限公司

H N

Q B