



412336S-2018



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0003S-2018

红薯茎（叶）罐头

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

禹州市紫焯红食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由禹州市紫烨红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏金刚。

H N

Q B

红薯茎（叶）罐头

1 范围

本标准规定了红薯茎（叶）罐头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜红薯茎（叶）为原料，添加适量生活饮用水、酿造食醋、食用盐、D-异抗坏血酸钠，经拣选、清洗、杀青、冷却、灌装、杀菌、包装制成的红薯茎（叶）罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 新鲜红薯茎（叶）应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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	检验方法
性 状	条状、杆状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，结果应符合左侧规定。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味、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	检验方法
容器	密封完好、无泄漏、无胖听	GB/T 10786
固形物/(%)	≥ 55.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*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要求，并按照 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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜红薯茎（叶）为原料，添加适量生活饮用水、酿造食醋、食用盐、D-异抗坏血酸钠，经拣选、清洗、杀青、冷却、灌装、杀菌、包装制成的红薯茎（叶）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，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

禹州市紫焜红食品有限公司

H N

Q B