



412709S-2018



商丘市广益食品有限公司企业标准

Q/SGS 0006S-2018

红枣罐头

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

商丘市广益食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由商丘市广益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常智勇。

H N

Q B

红枣罐头

1 范围

本标准规定了红枣罐头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣（经清洗、浸泡）为原料，经煮制、装罐、加汤（以白砂糖、蜂蜜、柠檬酸钠、生活饮用水为原料，经调配）、封口、高温灭菌、包装加工而成的红枣罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一罐，将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有红枣应有的气、滋味，酸甜可口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质碎块	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

指 标	要 求	检验方法
固形物含量，%	\geq 50	GB/T 10786
可溶性固形物（20℃，折光法计），%	\geq 5.0	GB/T 10786
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg	\leq 250	GB 5009.16

锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 按 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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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, 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: 感官要求、pH 值、固形物含量、可溶性固形物、商业无菌、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以红枣（经清洗、浸泡）为原料，经煮制、装罐、加汤（以白砂糖、蜂蜜、柠檬酸钠、生活饮用水为原料，经调配）、封口、高温灭菌、包装加工而成的红枣罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了红枣罐头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市广益食品有限公司