



412713S-2018



金地辛丰（洛阳）食品有限公司企业标准

Q/LJXS0001S-2018

银条罐头

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

金地辛丰（洛阳）食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1, 1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由金地辛丰（洛阳）食品有限公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心、河南省食品药品评价中心共同起草。

本标准主要起草人：史亚欣、王雯丽、王丽、晁卫峰。

H N

Q B

银条罐头

1 范围

本标准规定了银条罐头的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜银条、生活饮用水为原料，辅以生姜（清洗、切丝）、虾仁、泡小米辣、柠檬酸、苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、谷氨酸钠、白砂糖、乙基麦芽酚、鸡粉调味料、食用盐、黄豆酱、香菇、大豆油、香辛料（花椒、八角、辣椒）、呈味核苷酸二钠中的几种，新鲜银条经清洗、预煮、挑选、罐装、调配、密封、杀菌、冷却、包装而制成的罐头食品。根据原料不同，分为原味银条罐头、泡椒味银条罐头、酱味银条罐头。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜银条应洁净卫生、无污染、新鲜、肉质呈白色，未受农业病虫害、无畸形、霉烂，并符合 GB 2762 和 GB2763 的有关规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.4 泡小米辣应符合 DBS53/ 020 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.9 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.17 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定

2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 香辛料（花椒、八角、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

2.1.21 虾仁应符合 SC/T 3110 和 GB 2733 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	从样品中取出一袋（瓶），将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	原味银条罐头	银条呈乳白色，汤汁清，微黄色	
	泡椒味银条罐头	银条呈乳白色，汤汁呈浅黄色	
	酱味银条罐头	酱色	
气味、滋味		具有原料物质加工后应有的气味和滋味，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	
固形物含量，%	≥	50	GB/T 10786
pH 值		3.5-6.5	GB 5009.237
食用盐(以NaCl计)，%	≤	6.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞，（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。甲基汞、铬指标仅适用于添加虾仁原料的产品。			

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要求。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 产品加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

银条罐头是以新鲜银条、生活饮用水为原料，辅以生姜（清洗、切丝）、虾仁、泡小米辣、柠檬酸、苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、谷氨酸钠、白砂糖、乙基麦芽酚、鸡粉调味料、食用盐、黄豆酱、香菇、大豆油、香辛料（花椒、八角、辣椒）、呈味核苷酸二钠中的几种，新鲜银条经清洗、预煮、挑选、罐装、调配、密封、杀菌、冷却、包装而制成的罐头食品。根据原料不同，分为原味银条罐头、泡椒味银条罐头、酱味银条罐头。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准规定了银条罐头的分类、要求、试验方法、检验规则等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

金地辛丰（洛阳）食品有限公司