



410192S-2019



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0007S-2019

八宝饭罐头

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯森、吴磊、吉喆、李小惠。

H N

Q B

八宝饭罐头

1 范围

本标准规定了八宝饭罐头的分类、要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米和赤小豆为主要原料，经前期处理（清洗、筛选）、装罐或（塑料杯），加蜜枣、红枣、核桃仁、葡萄干、葵花籽仁、莲子、白砂糖、猪油或（大豆油）配料、密封、杀菌、冷却制成的八宝饭罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 蜜枣符合 DB61/309 的规定。
- 2.1.9 核桃仁应符合 GB 19300 和 GB/T 20398 的规定。
- 2.1.10 莲子符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.11 瓜子仁应符合 NY/T 902 的规定。
- 2.1.12 葡萄干应符合 GB 16325 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
性状形态	在加热状态下，组织柔软，糯米饭及豆沙分层明显，豆沙在罐头中央，蜜枣、红枣、核桃、葡萄干和葵花籽仁等小配料放在罐盖一端的表面	从样品中取出 1 罐，自然光下用肉眼观察色泽及性状形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	呈原料熟制后的正常色泽	
气 味、 滋 味	具有八宝饭罐头香甜可口的特有风味，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 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
锡（以 Sn 计），mg/kg（仅适用于马口铁罐产品）≤	200	GB 5009.16
铜（以 Cu 计），mg/kg ≤	5.0	GB 5009.13
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
锌（以 Zn 计），mg/kg ≤	100.0	GB 5009.14
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5	GB 5009.22
固形物，%	≥ 55	GB/T 10786
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求；按 GB 4789.26 的规定检验。

2.5 净含量及允许缺量

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 和 GB 14881 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：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

八宝饭罐头是以糯米和赤小豆为主要原料，经前期处理（清洗、筛选）、装罐或（塑料杯），加蜜枣、红枣、核桃仁、葡萄干、葵花籽仁、莲子、白砂糖、猪油或（大豆油）配料、密封、杀菌、冷却制成。

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》及产品实际制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了八宝饭罐头的分类、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。

商丘通宝食品有限公司

H N

Q B