



410764S-2019



林州市林森食品厂企业标准

Q/LLS 0004S-2019

---

# 核桃仁罐头

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

---

林州市林森食品厂 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。

本标准由林州市林森食品厂提出并负责起草。

本标准主要起草人：王林生。

H N

Q B

# 核桃仁罐头

## 1 范围

本标准规定了核桃仁罐头的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃仁为原料，经清洗、去皮、预煮、清洗，加入食用盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠，装袋、真空密封、高温杀菌、包装而成的核桃仁罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.5 生产用水应符合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	试验方法
外 观	容器密封完好，无泄漏、胖听或涨袋现象	从样品中取出1袋，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合相应的规定。
性 状	核桃仁形态完整，不软烂，大小基本一致，允许有少量碎仁	
色 泽	核桃仁呈乳白色，色泽均匀，汤汁透明	
气 味	具有核桃仁罐头应有的气味，无异味	
滋 味	具有核桃仁罐头应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

### 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	试验方法
固形物, g/100g	$\geq$ 60.0	GB/T 10786
pH 值	4.0-6.0	GB 5009.237
食用盐(以NaCl计), g/100g	5.0-10.0	GB 5009.44
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计), g/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.34
总砷(以As计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
注: ※该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 微生物限量

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

#### 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

#### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

3.1 出厂检验项目为: 感官、pH 值、固形物含量、净含量及允许短缺量、罐头食品商业无菌。

3.2 型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁为原料，经清洗、去皮、预煮、清洗，加入食用盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠，装袋、真空密封、高温杀菌、包装而成的核桃仁罐头。

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》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提供依据，其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

林州市林森食品厂

Q B