



410668S-2026



确山县一鸣食品有限公司企业标准

Q/QYS 0001S-2026

杏仁罐头

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

确山县一鸣食品有限公司 发布

前 言

本标准由确山县一鸣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄敏。

本标准自实施之日起替代 Q/QYS 0001S-2020（备案号：414383S-2020）。

H N

Q B

杏仁罐头

1 范围

本标准规定了杏仁罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杏仁为原料，经预处理、分拣，加入食用盐，然后装袋、高温灭菌、冷却、包装而成的杏仁罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水符合 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
容 器	包装容器密封完好，无泄漏，无胀袋	取适量样品，检查容器外观，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	杏仁和液体混合物	
色 泽	杏仁应呈乳白色或淡黄色	
气、滋味	具有杏仁特有的气味和滋味，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, g/100g	\geq 50.0	QB 1007或GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.19	GB 5009.12
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	\leq 0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

注：*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

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以杏仁为原料，经预处理、分拣，加入食用盐，然后装袋、高温灭菌、冷却、包装而成的杏仁罐头。

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》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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

确山县一鸣食品有限公司

H N

Q B