



411551S-2017



信阳天润茶果开发有限公司企业标准

Q/XTCK 0002S-2017

糖水菱角罐头

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

信阳天润茶果开发有限公司 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。

本标准由信阳天润茶果开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘奕军、李燕、陈玉伦、陈正乾。

H N

Q B

糖水菱角罐头

1 范围

本标准规定了糖水菱角罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菱角为原料，经剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖、水熬制成糖水，将糖水、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠与预煮好的菱角混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的糖水菱角罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1菱角应新鲜、无病虫害、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	检验方法
外 观	容器密封完好，无泄漏、胖听现象	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	块状，允许有少量碎块，液体透明	
色 泽	呈白色或淡紫色，色泽均匀一致	
气 味	具有菱角应有的气味，无异味	
滋 味	具有菱角应有的滋味，酸甜适口，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	检验方法
-----	-----	------

可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	5.0	GB/T 10786
固形物，g/100g	≥	45.0	GB/T 10786
pH 值		4.0~5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠（ $C_{10}H_{14}N_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$ ），g/kg	≤	0.25	SN/T 3855
注：* 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

包装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《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

糖水菱角罐头是以菱角为原料，经剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖、水熬制成糖水，将糖水、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠与预煮好的菱角混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成。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》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。

本标准规定了糖水菱角罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。

信阳天润茶果开发有限公司

2017 年 06 月 15 日