



411552S-2017



信阳天润茶果开发有限公司企业标准

Q/XTCK 0001S-2017

糖水板栗罐头

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

糖水板栗罐头

1 范围

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

本标准适用于以板栗为原料，经剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖、水熬制成糖水，将糖水、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠与预煮好的板栗混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的糖水板栗罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 板栗应符合GH/T 1029和GB/T 22346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。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 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	仁呈淡黄色或金黄色，色泽均匀一致	
气 味	具有糖水板栗应有的气味，无异味	
滋 味	具有糖水板栗应有的滋味，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	4.0~6.0	GB 5009.237
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
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 ₂ Na ₂ O ₈ · 2H ₂ O), g/kg	≤ 0.25	SN/T 3855
栀子黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.149
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

糖水板栗罐头以板栗为原料，经剥壳、去内膜、漂洗、预煮，将白砂糖、水熬制成糖水，将糖水、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠与预煮好的板栗混合，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。

本标准规定了糖水板栗罐头的分类、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