



416967S-2020



浙川福记生物食品有限公司企业标准

Q/XFJ 0001S-2020

茶树菇罐头

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

浙川福记生物食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由浙川福记生物食品有限公司提出。

本标准由浙川福记生物食品有限公司起草。

本标准主要起草人：寇艳丽。

H N

Q B

茶树菇罐头

1 范围

本标准规定了茶树菇罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茶树菇为主要原料，经预处理、预煮、冷却、修整，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸，经混合、包装、高温杀菌、冷却、包装加工而成的茶树菇罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 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
性状	具有该品种应有的性状	取适量样品，与白瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≥	35	GB/T 10786
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
^a 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16

六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注: a仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品; * 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以茶树菇为主要原料，经预处理、预煮、冷却、修整，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸，经混合、包装、高温杀菌、冷却、包装加工而成的茶树菇罐头。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

茶树菇因重量轻、形状不规整，为保持产品的形状，经多次试验固形物含量只能达到35g/100g。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浙川福记生物食品有限公司