



417108S-2020



夏邑县江海食品厂企业标准

Q/XJH 0003S-2020

荸荠（马蹄）、山药、菱角罐 头

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

夏邑县江海食品厂 发布

前 言

本标准按 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》的规则编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由夏邑县江海食品厂提出并起草。

本标准起草人：程振江。

H N

Q B

荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头

1 范围

本标准规定了荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角或冷冻荸荠（马蹄）、冷冻山药、冷冻菱角中的一种或几种为主要原料，其中新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角经挑选、去皮、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻；再经解冻或不解冻，添加或不添加调味液煮制[调味液由白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、槭树糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、咖啡、食品香精（马蹄味香精、板栗味香精中的一种或几种）、食用盐、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、维生素C的一种或几种，添加或不添加焦亚硫酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种、加水溶解制成]、添加或不添加辅料（经煮制或不煮制的大枣、枸杞中的一种或几种，经煮制的莲子、红豆、桂圆肉中的一种或几种，经炒制或煮制的黑芝麻、核桃仁、杏仁中的一种或几种），装袋或装罐、抽空、密封、高温高压杀菌（100℃~123℃，10分钟~60分钟）、冷却加工而成的荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头。

2 分类

按调味工艺和辅料的不同，将产品分为原味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头，调味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头和配制原味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头，配制调味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头。

2.1 原味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头

以新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角或冷冻荸荠（马蹄）、冷冻山药、冷冻菱角中的一种或几种为主要原料，其中新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角经挑选、去皮、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻；再经解冻或不解冻，装袋或装罐、抽空、密封、高温高压杀菌（100℃~123℃，10分钟~60分钟）、冷却加工而成的原味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头。

2.2 调味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头

以新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角或冷冻荸荠（马蹄）、冷冻山药、冷冻菱角中的一种或几种为主要原料，其中新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角经挑选、去皮、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻；再经解冻或不解冻，调味液煮制[调味液由白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、槭树糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、咖啡、食品香精（马蹄味香精、板栗味香精中的一种或几种）、食用盐、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、维生素

C的一种或几种,添加或不添加焦亚硫酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种、加水溶解制成],装袋或装罐、抽空、密封、高温高压杀菌(100℃~123℃,10分钟~60分钟)、冷却加工而成的调味荸荠(马蹄)、山药、菱角罐头。

2.3 配制原味荸荠(马蹄)、山药、菱角罐头

以新鲜荸荠(马蹄)、新鲜山药、新鲜菱角或冷冻荸荠(马蹄)、冷冻山药、冷冻菱角中的一种或几种为主要原料,其中新鲜荸荠(马蹄)、新鲜山药、新鲜菱角经挑选、去皮、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻;再经解冻或不解冻,添加辅料(经煮制或不煮制的大枣、枸杞中的一种或几种,经煮制的莲子、红豆、桂圆肉中的一种或几种,经炒制或煮制的黑芝麻、核桃仁、杏仁中的一种或几种),装袋或装罐、抽空、密封、高温高压杀菌(100℃~123℃,10分钟~60分钟)、冷却加工而成的荸荠(马蹄)、山药、菱角罐头。

2.4 配制调味荸荠(马蹄)、山药、菱角罐头

以新鲜荸荠(马蹄)、新鲜山药、新鲜菱角或冷冻荸荠(马蹄)、冷冻山药、冷冻菱角中的一种或几种为主要原料,其中新鲜荸荠(马蹄)、新鲜山药、新鲜菱角经挑选、去皮、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻;再经解冻或不解冻,调味液煮制[调味液由白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、槭树糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、咖啡、食品香精(马蹄味香精、板栗味香精中的一种或几种)、食用盐、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、维生素C的一种或几种,添加或不添加焦亚硫酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种、加水溶解制成]、添加辅料(经煮制或不煮制的大枣、枸杞中的一种或几种,经煮制的莲子、红豆、桂圆肉中的一种或几种,经炒制或煮制的黑芝麻、核桃仁、杏仁中的一种或几种),装袋或装罐、抽空、密封、高温高压杀菌(100℃~123℃,10分钟~60分钟)、冷却加工而成的荸荠(马蹄)、山药、菱角罐头。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 新鲜荸荠(马蹄)、新鲜山药、新鲜菱角应新鲜,色泽均匀,允许有些微机械损伤,无病虫害、无腐烂、无霉变、无杂质,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 冷冻荸荠(马蹄)、冷冻菱角、冷冻山药应符合附录 A 的规定。

3.1.3 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

3.1.6 红豆应符合 GB 1352 的规定。

- 3.1.7 桂圆肉应清洁，无霉变、无杂质，符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.9 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.14 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.19 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.27 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.28 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 3.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.31 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.32 槭树糖浆应符合 GB 15203 的规定。

3.2 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	密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。镀锡薄板容器外表无锈，内壁涂料无脱落	取适量样品，倒入一洁净透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性

性 状	密封完好，具有本品应有的性状	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查容器
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有糖水水果罐头应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	
	原味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头，配制原味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头	调味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头，配制调味荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头		
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	—	9	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.5		GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤	250		GB 5009.16
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤	1.0		GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤	0.25		SN/T 3855
固形物，g/100g	≥	50		GB/T 10786
二氧化硫残留量 ^b ，g/kg	≤	0.05		GB 5009.34
a 仅适用于含坚果及籽类产品检验。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 微生物限量

应符合商业无菌的要求。微生物限量按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950、GB 14881 和 GB/T 20938 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、固形物、商业无菌、净含量及允许短缺量。
型式检验按国家有关规定执行。

附录 A (规范性附录)

冷冻蔬菜

A.1 基本要求

不得添加任何非食用原料。不得超范围使用食品添加剂，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

A.2 原料要求

A.2.1 新鲜菱角、荸荠（马蹄）、山药应新鲜，色泽均匀，允许有些微机械损伤，无病虫害、无腐烂、无霉变、无杂质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

A.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

A.3 生产工艺

以新鲜菱角、荸荠（马蹄）、山药为原料，经分选、清洗、去皮（或不去皮）、冷冻、包装等工艺制成的非即食蔬菜制品。

A.4 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽，颜色较浅，多为白色或去皮后成白色	GB/T 10786
形态	具有该品种应有的形状，包装后块型平整	
气味和滋味	具有本品独特的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

A.5 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项目	指标	检验方法	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	山药 0.1	GB 5009.15
		菱角、荸荠（马蹄） 0.05	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.123

编制说明

本标准适用于以新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角或冷冻荸荠（马蹄）、冷冻山药、冷冻菱角中的一种或几种为主要原料，其中新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜菱角经挑选、去皮、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻；再经解冻或不解冻，添加或不添加调味液煮制[调味液由白砂糖、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、槭树糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、咖啡、食品香精（马蹄味香精、板栗味香精中的一种或几种）、食用盐、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、维生素 C 的一种或几种，添加或不添加焦亚硫酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种、加水溶解制成]、添加或不添加辅料（经煮制或不煮制的大枣、枸杞中的一种或几种，经煮制的莲子、红豆、桂圆肉中的一种或几种，经炒制或煮制的黑芝麻、核桃仁、杏仁中的一种或几种），装袋或装罐、抽空、密封、高温高压杀菌（100℃~123℃，10 分钟~60 分钟）、冷却加工而成的荸荠（马蹄）、山药、菱角罐头。

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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品为蔬菜罐头。

本标准中维生素 C、焦亚硫酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县江海食品厂