



412463S-2021



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0006S-2021

坚果籽类罐头

2021-10-16 发布

2021-10-16 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、刘迎熹、徐小慧。

H N

Q B

坚果籽类罐头

1 范围

本标准规定了坚果籽类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类（花生仁、杏仁、板栗仁、核桃仁、葵花籽仁、腰果、莲子、白果、开心果、榛子中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、桂圆、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根粉、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜(生姜、干姜)、鲜芦根、枣(大枣、酸枣、黑枣)、鸡内金、香辛料（八角、月桂叶、辣椒、丁香、草果中的一种或几种）、咖喱、白芷、陈皮、豆豉、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理，加入生活饮用水、食用盐、食醋、食用酒精、果蔬酵素【以水、可食用水果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）为主要原料，添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖中的一种或几种为辅料，经原料预处理、添加食品工业用酵母或乳酸菌（乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌中的一种）发酵、分离、过滤、调配、杀菌或不杀菌而制成】、白砂糖、冰糖、蜂蜜、黑糖、果葡糖浆、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精、水果香精、酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、明胶、瓜尔胶、琼脂、氯化钙（加工助剂）、维生素C（作抗氧化剂使用）、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、麦芽糊精中的几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的混合坚果籽类罐头。

根据坚果不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.7 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 开心果、榛子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生部公告 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.11 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.12 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉为新资源食品的公告（2011 年 13 号）》的规定。
- 2.1.13 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告的规定。
- 2.1.14 白果、菊花（杭菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、桂圆、薄荷、山药、茯苓、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.24 果蔬酵素应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.30 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.44 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.45 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.51 黄秋葵干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无霉变、无杂物，并符合 GB 2762、GB 2763 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	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，检查容器后，倒入一洁净透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然
性状	具有本品应有的性状	

色泽	具有本品应有的色泽	后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≥ 50	GB/T 10786	
可溶性固形物 (20℃折光计法), g/100g	≥ 2.0	GB/T 10786	
pH 值	3.5~5.5	GB/T 10786	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	葵花籽仁罐头	≤ 0.80	GB 5009.227
	其他 (板栗罐头除外)	≤ 0.5	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12	
锡 (以 Sn 计), mg/kg (仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品)	≤ 250	GB 5009.16	
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg (仅限杏仁罐头)	≤ 0.05	GB 5009.36	
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	花生罐头	≤ 20	GB 5009.22
	其他	≤ 5.0	
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加苹果和山楂的产品检测。			

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, 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 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 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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; 兽药残留量应符合 GB 31650 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以坚果籽类（花生仁、杏仁、板栗仁、核桃仁、葵花籽仁、腰果、莲子、白果、开心果、榛子中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、桂圆、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根粉、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜(生姜、干姜)、鲜芦根、枣(大枣、酸枣、黑枣)、鸡内金、香辛料（八角、月桂叶、辣椒、丁香、草果中的一种或几种）、咖喱、白芷、陈皮、豆豉、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理，加入生活饮用水、食用盐、食醋、食用酒精、果蔬酵素【以水、可食用水果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）为主要原料，添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖中的一种或几种为辅料，经原料预处理、添加食品工业用酵母或乳酸菌（乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌中的一种）发酵、分离、过滤、调配、杀菌或不杀菌而制成】、白砂糖、冰糖、蜂蜜、黑糖、果葡糖浆、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精、水果香精、酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、明胶、瓜尔胶、琼脂、氯化钙（加工助剂）、维生素C(作抗氧化剂使用)、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、麦芽糊精中的几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的混合坚果籽类罐头。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司