



410213S-2021



息县春达食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0011S-2021

红芸豆罐头

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

息县春达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由息县春达食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李学春。

H N
Q B

红芸豆罐头

1 范围

本标准规定了红芸豆罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红芸豆为原料，经挑选、浸泡、清洗、灌装、加汁【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配制而成】、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的红芸豆罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	性状	具有产品应有的性状	
	色泽	具有产品应有的色泽	
	气、滋味	具有红芸豆罐头应有的气、滋味，无异味	
	杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
固形物含量，%	≥	45	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0（仅适用于加入食用盐的产品）	GB 5009.44
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	250（仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品）	GB 5009.16
注：*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，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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以红芸豆为原料，经挑选、浸泡、清洗、灌装、加汁【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配制而成】、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的红芸豆罐头。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

息县春达食品有限责任公司

H N
Q B