



410451S-2021



新乡市柏兰食品厂企业标准

Q/XBS 0002S-2021

五谷杂粮罐头

2021-02-25 发布

2021-02-25 实施

新乡市柏兰食品厂 发布

前 言

本标准由新乡市柏兰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨明。

本标准自发布实施日起替代 Q/XBS 0002S—2017。

H N
Q B

五谷杂粮罐头

1 范围

本标准规定了五谷杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、红小豆、芸豆、燕麦、豌豆、黑豆、小白豆、玉米糝、玉米粒中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以花生、糯米、芝麻、核桃仁、银耳、黑香米、南瓜、红薯中的几种，经清洗或不清洗、煮制、粉碎或不粉碎，再辅以白砂糖、乙二胺四乙酸二钠（仅适用于燕麦罐头、杂粮罐头）、乙酰化双淀粉己二酸酯、天然胡萝卜素、生活饮用水中的几种，调配混合、灌装或真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的罐头食品。

根据产品配料不同分为不同种类：杂粮罐头、绿豆罐头、红豆罐头、豌豆罐头、黑豆罐头、小白豆罐头、多彩豆罐头、玉米羹罐头、玉米粒罐头、燕麦罐头。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 芸豆、糯米、燕麦、黑香米、豌豆、黑豆、小白豆、红薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 南瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.7 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.15 生产用水（生活饮用水）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
容 器		密封完好，无泄漏，无胖听，使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	GB/T 10786
内 容 物	色 泽	具有本品应有色泽	
	性 状	具有产品特有的性状，粘稠糊状半固态或含颗粒软固态	
	气 味、滋 味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

	杂质	无正常视力肉眼可见杂质	
--	----	-------------	--

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
pH值		4.5~7.5	GB 5009.237
铅*（以Pb计），mg/kg	杂粮罐头、红豆罐头、豌豆罐头、黑豆罐头、小白豆罐头、多彩豆罐头	≤ 0.4	GB 5009.12
	其它品种	≤ 0.15	
总砷（以As计），mg/kg		≤ 0.2	GB 5009.11
锡 ^c （以Sn计），mg/kg		≤ 250	GB 5009.16
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg		≤ 0.25	GB 5009.278
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
米酵菌酸 ^a ，mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a指标仅适用于原料中含有银耳的罐头食品； b指标适用于添加相应食品添加剂的产品； c指标仅适用于金属罐包装的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌要求，检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

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

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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以绿豆、红小豆、芸豆、燕麦、豌豆、黑豆、小白豆、玉米糝、玉米粒中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以花生、糯米、芝麻、核桃仁、银耳、黑香米、南瓜、红薯中的几种，经清洗或不清洗、煮制、粉碎或不粉碎，再辅以白砂糖、乙二胺四乙酸二钠（仅适用于燕麦罐头、杂粮罐头）、乙酰化双淀粉己二酸酯、天然胡萝卜素、生活饮用水中的几种，调配混合、灌装或真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的罐头食品。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，作为组织生产、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。

新乡市柏兰食品厂