



410755S-2021



信阳市农润绿色食品有限公司企业标准

Q/XNLS 0002S-2021

板栗仁罐头

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

信阳市农润绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市农润绿色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振亮。

H N

Q B

板栗仁罐头

1 范围

本标准规定了板栗仁罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以板栗为原料，经剥壳去皮、清洗、速冻、解冻、预煮（加入白砂糖、水制成的糖水）或不经预煮、沥干或不沥干、充氮气包装或真空包装、杀菌、外包装而成的板栗仁罐头。

根据工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 氮气应符合 GB 29202 的规定。

2.1.4 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
容器	密封完好，无泄漏，无胀袋	取样品 1 份，检验容器，将样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	大小基本一致，无虫眼粒、霉变粒	
色泽	黄色至黄褐色	
气、滋味	具有板栗应有的气、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
固形物，g/100g ≥	90	GB/T 10786
可溶性固形物 ^a （20℃，折光计法），g/100g ≥	1.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
^a 仅适用于加入糖水预煮的产品； *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 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物（仅适用于加入糖水预煮的产品）、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以板栗为原料，经剥壳去皮、清洗、速冻、解冻、预煮（加入白砂糖、水制成的糖水）或不经预煮、沥干或不沥干、充氮气包装或真空包装、杀菌、外包装而成的板栗仁罐头。

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，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。

信阳市农润绿色食品有限公司

H N
Q B