



411018S-2021



林州市健林食品有限公司企业标准

Q/LCJ 0001S-2021

杏仁罐头

2021-05-17 发布

2021-05-17 实施

林州市健林食品有限公司 发布

前 言

本标准由林州市健林食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建林。

H N
Q B

杏仁罐头

1 范围

本标准规定了杏仁罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡、预煮、再清洗、混合（加入食用盐、生活饮用水，添加或不添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种）、装袋、高温杀菌、加工而成的杏仁罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1杏仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.2食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.5乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.6焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7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，无涨袋	取适量样品，检查容器，将内容物，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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	杏仁形态完整，杏仁大小基本一致，允许有少量破碎	
	色 泽	杏仁呈乳白色或淡黄色	
	气、滋味	具有杏仁应有的气味和滋味，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
固形物含量，%	≥ 50	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25（仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品）	SN/T 3855 或 GB 5009.278
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
氰化物（以HCN计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
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商业无菌的规定，按照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、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡、预煮、再清洗、混合（加入食用盐、生活饮用水，添加或不添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种）、装袋、高温杀菌、加工而成的杏仁罐头。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，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。

林州市健林食品有限公司