



411177S-2021



林州市原康镇绿源食品厂企业标准

Q/LYL 0003S-2021

山药罐头

2021-06-01 发布

2021-06-01 实施

林州市原康镇绿源食品厂 发布

前 言

本标准由林州市原康镇绿源食品厂提出并起草。

本标准起草人：李茂云。

H N
Q B

山药罐头

1 范围

本标准规定了山药罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药为原料，经预处理、清洗，加入柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、蜂蜜香精，添加或不添加糖水（水、白砂糖熬制），与预煮好的山药混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的山药罐头。

根据是否添加糖水分为山药罐头和糖水山药罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.8焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.9蜂蜜香精应 GB 30616 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	具有产品应有的性状	
色泽	乳白色至灰白色	
气、滋味	具有山药应有的气、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
pH 值	4.5~5.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
*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；固形物含量以标签标注为准，检验方法按 GB/T 10786 规定的方法执行。

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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山药为原料，经预处理、清洗，加入柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、蜂蜜香精，添加或不添加糖水（水、白砂糖熬制），与预煮好的山药混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的山药罐头。

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。

林州市原康镇绿源食品厂

H N
Q B