411178S-2021

林州市原康镇绿源食品厂企业标准

Q/LYL 0002S-2021

板栗罐头

2021-06-02 发布　　2021-06-02 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。

本标准自发布之日起替代Q/LYL 0002S-2019。

HNQB

板栗罐头

1 范围

本标准规定了板栗罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以板栗为原料，经清洗、剥壳、去内膜、清洗、预煮，加入柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠，添加或不添加糖水（水、白砂糖熬制），与预煮好的板栗混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的板栗罐头。

根据是否添加糖水分为板栗罐头和糖水板栗罐头。

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板栗应符合 GH/T 1029 或 GB/T 22346 和 GB 19300 的规定。

2.1.3柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4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。

2.1.5柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.6乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.7焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.8D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	板栗完整，大小基本一致，组织软硬适口，允许有少量不完整颗粒	
色泽	板栗呈淡黄色或金黄色，色泽较一致，允许果缝处稍有褐色，汤色清亮，色泽均匀	
气、滋味	具有板栗罐头应有的气、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
pH 值	4.5～5.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12

天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.5	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
柠檬黄，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
*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；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、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以板栗为原料，经清洗、剥壳、去内膜、清洗、预煮，加入柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠，添加或不添加糖水（水、白砂糖熬制），与预煮好的板栗混合，灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的板栗罐头。

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