411695S-2021

河南德川食品有限公司企业标准

Q/HDC 0004S-2021

银耳复合罐头

2021-07-23 发布　　2021-07-23 实施

河南德川食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南德川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙茂旭。

HNQB

银耳复合罐头

1 范围

本标准规定了银耳复合罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以银耳为原料，添加梨、红枣（大枣）、枸杞、山楂、草莓、李子、杏、柑橘、苹果、葡萄、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、怀山药、马蹄（荸荠）、椰果、莲子、百合、桂圆中的一种或几种，添加生活饮用水、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、蜂蜜、冰糖、果葡糖浆、维生素C、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐中的几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的银耳复合罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 梨、红枣（大枣）、枸杞、山楂、草莓、李子、杏、柑橘、苹果、葡萄、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、怀山药、马蹄（荸荠）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.4 莲子、百合、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性　状	具有本品应有的性状	
色　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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		≥	40.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.17
米酵菌酸，mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
展青霉素（仅适用于添加苹果、山楂的产品），μg/kg		≤	30	GB 5009.185
[a]甜味剂	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
[b]锡（以Sn计），mg/kg		≤	250	GB 5009.16
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品，b仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品； 注2：*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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以银耳为原料，添加梨、红枣（大枣）、枸杞、山楂、草莓、李子、杏、柑橘、苹果、葡萄、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、怀山药、马蹄（荸荠）、椰果、莲子、百合、桂圆中的一种或几种，添加生活饮用水、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、蜂蜜、冰糖、果葡糖浆、维生素C、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐中的几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的银耳复合罐头。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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

河南德川食品有限公司

H N
Q B