



411981S-2021



杞县兰英酱菜厂企业标准

Q/QLY 0002S-2021

红薯泥罐头

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

杞县兰英酱菜厂 发布

前 言

本标准由杞县兰英酱菜厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和杞县兰英酱菜厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、杨兰英。

H N

Q B

红薯泥罐头

1 范围

本标准规定了红薯泥罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯（经清洗、去皮、蒸熟、粉碎）为原料，加入白砂糖、水，经大豆油熬制，冷却、包装、蒸汽杀菌加工而成的红薯泥罐头。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 红薯应洁净、无虫驻、无腐烂、无薯芽，具有正常的色泽和气味，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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，无胖听或无胀袋。使用金属材料包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察状态、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋 味、气 味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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，%	\geq 90	GB/T 10786
pH 值	4.5~7.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12

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食品商业无菌的要求，检验方法按 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

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯（经清洗、去皮、蒸熟、粉碎）为原料，加入白砂糖、水，经大豆油熬制，冷却、包装、蒸汽杀菌加工而成的红薯泥罐头。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。

杞县兰英酱菜厂

Q B