



410251S-2022



南阳连众农业科技开发有限公司企业标准

Q/NLN 0005S-2022

花生芽罐头

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

南阳连众农业科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳连众农业科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李清太。

H N
Q B

花生芽罐头

1 范围

本标准规定了花生芽罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生芽为主要原料，经原料预处理，添加生活饮用水、豆瓣、花生油、花生酱、豆豉、甜面酱、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、桂皮、月桂叶、小茴香、八角、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、孜然、草果、砂仁、高良姜、干姜、洋葱、丁香、多香果、荜拔中的一种或几种）、陈皮、白芷、芝麻、呈味核苷酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经熬制或炒制、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的花生芽罐头。

根据添加辅料不同可分为不同口味。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生芽应清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.8 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 香辛料（辣椒、花椒、麻椒、桂皮、月桂叶、小茴香、八角、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、孜然、草果、砂仁、高良姜、干姜、洋葱、丁香、多香果、荜拔）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》 2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	取适量样品，倒入一洁净透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其容器、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	密封完好，具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≥ 55	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 10	GB 5009.22

注：*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，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 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生芽为主要原料，经原料预处理，添加生活饮用水、豆瓣、花生油、花生酱、豆豉、甜面酱、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、桂皮、月桂叶、小茴香、八角、黑胡椒、白胡椒、豆蔻、孜然、草果、砂仁、高良姜、干姜、洋葱、丁香、多香果、荜拨中的一种或几种）、陈皮、白芷、芝麻、呈味核苷酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经熬制或炒制、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的花生芽罐头。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。

南阳连众农业科技开发有限公司