



411371S-2022



河南星之远食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2022

冰糖雪梨罐头

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

河南星之远食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星之远食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭用增。

H N

Q B

冰糖雪梨罐头

1 范围

本标准规定了冰糖雪梨罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以雪梨为原料，经预处理、去皮、分切、预煮，加入冰糖，加入或不加入红枣、枸杞、白砂糖、冰糖、柠檬酸、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经熬制、灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的冰糖雪梨罐头。

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 雪梨应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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，无胀袋或胖听	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	
固形物，g/100g	≥	50	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255

a仅适用于添加该食品添加剂的产品；

*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 的规定执行。

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。

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。

编制说明

本标准适用于以雪梨为原料，经预处理、去皮、分切、预煮，加入冰糖，加入或不加入红枣、枸杞、白砂糖、冰糖、柠檬酸、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经熬制、灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的冰糖雪梨罐头。

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。

河南星之远食品有限公司

H N

Q B