



412599S-2022



林州市原康镇调味罐头厂企业标准

Q/LYT 0005S-2022

# 甘栗仁（板栗罐头）

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

林州市原康镇调味罐头厂 发布

## 前 言

本标准由林州市原康镇调味罐头厂提出并起草。

本标准起草人：李志勇。

本标准替代 Q/LYT 0005S-2019。

H N

Q B

# 甘栗仁（板栗罐头）

## 1 范围

本标准规定了甘栗仁（板栗罐头）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以河北燕山一带板栗为原料，经预处理、去皮、清洗、装袋、抽真空充氮气、密封、高温高压杀菌、冷却制成的甘栗仁（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 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 氮气应符合 GB 29202 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	大小基本一致，无虫眼粒、霉变粒	
色泽	呈黄色或黄褐色	
气、滋味	具有板栗应有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以河北燕山一带板栗为原料，经预处理、去皮、清洗、装袋、抽真空充氮气、密封、高温高压杀菌、冷却制成的甘栗仁（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。

林州市原康镇调味罐头厂

H N

Q B