



413258S-2023



偃师市西银绿色食品有限公司企业标准

Q/YXL 0001S-2023

银条罐头

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

偃师市西银绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由偃师市西银绿色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永刚。

H N
Q B

银条罐头

1 范围

本标准规定了银条罐头要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜银条为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、味精、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、食品用香精中的一种或多种，经预煮、调配、罐装、密封、杀菌、冷却、包装而成的银条罐头。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜银条应清洁、卫生、无污染、无霉烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.8 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.9 泡椒香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 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，无泄露	从样品中取出 1 份，检验容器，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	条状	
色 泽	白色至淡黄色	
气、滋味	具有银条应有的气、滋味，微咸，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
pH 值	3.5~5.5	GB 5009.237
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 3.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品的检验。		
*铅的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 规定的方法进行检验。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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、pH 值、固形物、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜银条为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、味精、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、食品用香精中的一种或多种，经预煮、调配、罐装、密封、杀菌、冷却、包装而成的银条罐头。

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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市西银绿色食品有限公司