



410122S-2023



邓州市丹水源农业科技有限公司企业标准

Q/DDS Y 0004S-2023

糯米莲藕软包装罐头

2023-01-18 发布

2023-01-18 实施

邓州市丹水源农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市丹水源农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏红宇。

H N

Q B

糯米莲藕软包装罐头

1 范围

本标准规定了糯米莲藕软包装罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜莲藕为主要原料，经清洗、切节、灌糯米、添加或不添加赤砂糖、白砂糖、冰糖、蜂蜜、莲子、桂花、纽甜、麦芽糊精中的一种或几种，加水蒸煮、切片或不切片、包装、高温杀菌而制成的糯米莲藕软包装罐头。

产品根据辅料不同，可分为：糯米莲藕软包装罐头，桂花糯米莲藕软包装罐头，莲子糯米莲藕软包装罐头，莲子糯米桂花莲藕软包装罐头，蜂蜜糯米莲藕软包装罐头，蜂蜜桂花糯米莲藕软包装罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜莲藕应符合 NY/T 1583 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.2 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 莲子应符合《中华人民共和国药典》一部 2020 年版的规定。

2.1.7 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.8 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品一份，置于一洁净白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，鲜甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋	自然光线下用肉眼观察

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	≤	0.25	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
^a 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品的检测。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，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 生产加工过程的卫生要求

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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、罐头食品商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜莲藕为主要原料，经清洗、切节、灌糯米、添加或不添加赤砂糖、白砂糖、冰糖、蜂蜜、莲子、桂花、纽甜、麦芽糊精中的一种或几种，加水蒸煮、切片或不切片、包装、高温杀菌而制成的糯米莲藕软包装罐头。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市丹水源农业科技有限公司