



411877S-2023



洛阳市伊水湾农产品开发有限公司企业标准

Q/LYN 0002S-2023

# 坚果及籽类罐头

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

洛阳市伊水湾农产品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市伊水湾农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：霍留拴、赵宝宝、赵辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LYN 0002S-2020。

H N

Q B

# 坚果及籽类罐头

## 1 范围

本标准规定了坚果及籽类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以板栗仁、松籽仁、核桃仁、杏仁中的一种为原料，经清理、浸泡或不浸泡，加水，加入植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、肉桂中的多种）中的一种或几种，经脱水、油炸、蒸煮、包装、灭菌而成的坚果及籽类罐头。

根据原辅料不同可分为：板栗罐头、松籽罐头、核桃仁罐头、杏仁罐头。

## 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 板栗仁、松籽仁、核桃仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 香辛料（八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 植物油应符合 GB 2716 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、无涨袋	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
性状	具有原料固有的性状	
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种固有的气、滋味，味甜，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	≥	55	GB/T 10786
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
食用盐 <sup>a</sup> (以NaCl计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于使用食用盐的产品。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的规定, 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

## 2.7 其它要求

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: 感官要求、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以板栗仁、松籽仁、核桃仁、杏仁中的一种为原料，经清理、浸泡或不浸泡，加水，加入植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、肉桂中的多种）中的一种或几种，经脱水、油炸、蒸煮、包装、灭菌而成的坚果及籽类罐头。

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》的要求制订本企业标准，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。

洛阳市伊水湾农产品开发有限公司