



412983S-2023



新乡市九玄三易食品酿造有限公司企业标准

Q/XJSN 0001S-2023

风味坚果籽类罐头

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

新乡市九玄三易食品酿造有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市九玄三易食品酿造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张家磊、高健、李峰、时全好、高百全、徐光辉、王伟、赵冬冬、杨涛。

H N

Q B

风味坚果籽类罐头

1 范围

本标准规定了风味坚果籽类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁、黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗，添加生活饮用水、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖、麦芽糖醇、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、香辛料（八角、辣椒、丁香、草果、月桂叶中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、咖喱、豆豉、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、枳椇子、阿胶、玛咖粉、姜（生姜、干姜）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑葚、枸杞子、茉莉花、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、银耳、燕窝、松露（黑松露、白松露）、玫瑰茄、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、西米中的一种或几种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、抗坏血酸钠、氯化钙、维生素 C（作抗氧化剂使用）、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、高温杀菌、冷却、包装加工而成的风味坚果籽类罐头。

根据添加原辅料不同分为以下几种：醋泡花生罐头、醋泡豆类罐头、醋泡什锦罐头、风味什锦坚果籽类罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子

醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）应符合 GB 2719 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 方糖应符合 GB/T 35888 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

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

2.1.13 阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号的规定。

2.1.14 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。

2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.16 浓缩果汁应符合 SB/T 10198 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.25 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.26 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)》的规定。

2.1.27 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.28 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)》的规定。

2.1.29 姜（生姜、干姜）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑葚、枸杞子、陈皮（橘皮）、白芷、枳椇子、阿胶、茉莉花、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.30 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.31 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.33 松露（黑松露、白松露）应符合 GB/T 39923 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.35 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.36 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.48 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.49 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.55 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.56 食品用香精应符合 GB 30616 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	固液混合体	取适量样品，先检查容器，将内容物
容器	密封完好，无泄漏，无胀袋或无胖听	

色泽	具有该产品应有的色泽	置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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
总酸（以乙酸计）， g/100g （仅限醋泡花生罐头、醋泡豆类罐头、醋泡什锦罐头）	0.6~5.0	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5(以花生仁为主料的产品)	GB 5009.15
展青霉素 ^a ，μ g/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	20.0(以花生仁为主料的产品)	GB 5009.22
	5.0(其他)	
注：a 仅适用于添加山楂及其制品、苹果及其制品的产品； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，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 生产加工过程的卫生要求

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；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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

本标准适用于以花生仁、黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗，添加生活饮用水、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖、麦芽糖醇、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、香辛料（八角、辣椒、丁香、草果、月桂叶中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、咖喱、豆豉、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、枳椇子、阿胶、玛咖粉、姜（生姜、干姜）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑葚、枸杞子、茉莉花、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、银耳、燕窝、松露（黑松露、白松露）、玫瑰茄、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、西米中的一种或几种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、抗坏血酸钠、氯化钙、维生素 C（作抗氧化剂使用）、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、高温杀菌、冷却、包装加工而成的风味坚果籽类罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准制订本企业标准，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。

新乡市九玄三易食品酿造有限公司