



413228S-2024



河南省博采农业发展有限公司企业标准

Q/HNBC 0001S-2024

西洋参黄金梨羹罐头

2024-12-23 发布

2024-12-23 实施

河南省博采农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南省博采农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明。

H N

Q B

西洋参黄金梨羹罐头

1 范围

本标准规定了西洋参黄金梨羹罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄金梨（清洗、去皮、去核、修整、预煮）为主要原料，与西洋参、黄精、玉竹、大枣、枸杞子、银耳、百合一起称量装罐，加汤汁（水、冰糖、蜂蜜配制而成）、封口、高温杀菌、冷却等工艺制成的西洋参黄金梨羹罐头。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄金梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.2 西洋参应符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.3 黄精、玉竹、大枣、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 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、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品1份，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、形状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性 状	果肉形态大小大致均匀，无明显封层和析水	
色 泽	具有该品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
固形物, %	\geq 50	GB/T 10786
米酵酸菌/(mg/kg)	\leq 0.25	GB 5009.189

*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
注：*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，按GB 4789.26规定的方法检测。

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 其它要求

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；食药物质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、固形物、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以黄金梨（清洗、去皮、去核、修整、预煮）为主要原料，与西洋参、黄精、玉竹、大枣、枸杞子、银耳、百合一起称量装罐，加汤汁（水、冰糖、蜂蜜配制而成）、封口、高温杀菌、冷却等工艺制成的西洋参黄金梨羹罐头。据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

H N

河南省博采农业发展有限公司

Q B