



410011S-2024



新乡市黑王食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2024

坚果与籽类罐头

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

新乡市黑王食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市黑王食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市黑王食品有限公司。

本标准主要起草人：李博、牛团善、吴刘记。

H N

Q B

坚果与籽类罐头

1. 范围

本标准规定了坚果与籽类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘焙/炒制（板栗、杏仁、松籽、腰果、莲子、花生、蚕豆、豌豆、大豆、葵花籽、西瓜籽中的一种）为主要原料，加入香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、丁香、肉豆蔻、高良姜、砂仁、草果）、白芷、当归、党参、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、鸡肉粉调味料、卤膏（食用盐、牛油、酵母提取物、味精、白砂糖）、黑鸭膏（鸡肉、鸭肉、花椒、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、香辛料）、香辣膏（辣椒、花椒、食用盐、味精、香辛料、榨菜、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精）、泡椒、食用盐、白砂糖、芝麻、味精、鸡精调味料中的多种，添加或不添加食品添加剂【二氧化硫、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、乙二胺四乙酸二钠】中的一种或多种，再加入生活饮用水经煮制杀菌、冷却、装罐或装袋、密封、杀菌而成的坚果与籽类罐头。

根据产品添加的原料不同分为：香辣味板栗罐头、香辣味杏仁罐头、香辣味松籽罐头、香辣味腰果罐头、香辣味莲子罐头、香辣味花生罐头、香辣味蚕豆罐头、香辣味豌豆罐头、香辣味大豆罐头、香辣味葵花籽罐头、香辣味西瓜籽罐头、泡椒味板栗罐头、泡椒味杏仁罐头、泡椒味松籽罐头、泡椒味腰果罐头、泡椒味莲子罐头、泡椒味花生罐头、泡椒味蚕豆罐头、泡椒味豌豆罐头、泡椒味大豆罐头、泡椒味葵花籽罐头、泡椒味西瓜籽罐头、黑鸭味板栗罐头、黑鸭味杏仁罐头、黑鸭味松籽罐头、黑鸭味腰果罐头、黑鸭味莲子罐头、黑鸭味花生罐头、黑鸭味蚕豆罐头、黑鸭味豌豆罐头、黑鸭味大豆罐头、黑鸭味葵花籽罐头、黑鸭味西瓜籽罐头、五香味板栗罐头、五香味杏仁罐头、五香味松籽罐头、五香味腰果罐头、五香味莲子罐头、五香味花生罐头、五香味蚕豆罐头、五香味豌豆罐头、五香味大豆罐头、五香味葵花籽罐头、五香味西瓜籽罐头、双椒味板栗罐头、双椒味杏仁罐头、双椒味松籽罐头、双椒味腰果罐头、双椒味莲子罐头、双椒味花生罐头、双椒味蚕豆罐头、双椒味豌豆罐头、双椒味大豆罐头、双椒味葵花籽罐头、双椒味西瓜籽罐头、牛肉味板栗罐头、牛肉味杏仁罐头、牛肉味松籽罐头、牛肉味腰果罐头、牛肉味莲子罐头、牛肉味花生罐头、牛肉味蚕豆罐头、牛肉味豌豆罐头、牛肉味大豆罐头、牛肉味葵花籽罐头、牛肉味西瓜籽罐头、排骨味板栗罐头、排骨味杏仁罐头、排骨味松籽罐头、排骨味腰果罐头、排骨味莲子罐头、排骨味花生罐头、排骨味蚕豆罐头、排骨味豌豆罐头、排骨味大豆罐头、排骨味葵花籽罐头、排骨味西瓜籽罐头、鸡肉味板栗罐头、鸡肉味杏仁罐头、鸡肉味松籽罐头、鸡肉味腰果罐头、鸡肉味莲子罐头、鸡肉味花生罐头、鸡肉味蚕豆罐头、鸡肉味豌豆罐头、鸡肉味大豆罐头、鸡肉味葵花籽罐头、鸡肉味西瓜籽罐头、水煮板栗罐头、水煮杏仁罐头、水煮松籽罐头、水煮腰果罐头、水煮莲子罐头、水煮花生罐头、水煮蚕豆罐头、水煮豌豆罐头、水煮大豆罐头、水煮葵花籽罐头、水煮西瓜籽罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 松籽应符合 LY/T 1921 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 西瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.19 肉桂、高良姜、砂仁、草果、白芷、当归、党参应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 鸡肉粉调味料、卤膏、黑鸭膏、香辣膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.33 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.35 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.36 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 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、无胀袋 | 检查容器，取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 性 状 | 具有本品应有的性状 | |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 有卤制或蒸煮后特有的香味，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 |
|---|----------------|-------------|
| 固形物含量, g/100g | ≥ 55 | GB/T 10786 |
| 食用盐（以 NaCl 计）, g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 二氧化硫残留量 ^a , g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.28 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.278 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 20（适用于花生罐头） | GB 5009.22 |
| | ≤ 5.0（其他） | |
| 镉（以 Cd 计）, mg/kg | ≤ 0.5（适用于花生罐头） | GB 5009.15 |
| | ≤ 0.2（适用于豆类罐头） | |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg | ≤ 5.0（适用于豆类罐头） | GB 5009.96 |
| 丁基羟基茴香醚 ^a （以油脂中的含量计）, g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.32 |
| 二丁基羟基甲苯 ^a （以油脂中的含量计）, g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.32 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； | | |
| a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； | | |
| 同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以烘焙/炒制（板栗、杏仁、松籽、腰果、莲子、花生、蚕豆、豌豆、大豆、葵花籽、西瓜籽中的一种）为主要原料，加入香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、丁香、肉豆蔻、高良姜、砂仁、草果）、白芷、当归、党参、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、鸡肉粉调味料、卤膏（食用盐、牛油、酵母提取物、味精、白砂糖）、黑鸭膏（鸡肉、鸭肉、花椒、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、香辛料）、香辣膏（辣椒、花椒、食用盐、味精、香辛料、榨菜、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精）、泡椒、食用盐、白砂糖、芝麻、味精、鸡精调味料中的多种，添加或不添加食品添加剂【二氧化硫、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、乙二胺四乙酸二钠】中的一种或多种，再加入生活饮用水经煮制杀菌、冷却、装罐或装袋、密封、杀菌而成的坚果与籽类罐头。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》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。

本产品 in GB 2760 中的类别为：04.05.02.03（坚果与籽类罐头）。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市黑王食品有限公司

QB