



410955S-2024



偃师市山化糖厂企业标准

Q/YSH 0001S-2024

银条罐头

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

偃师市山化糖厂 发布

前 言

本标准由偃师市山化糖厂提出并起草。

本标准主要起草人：梅迎华、邓力戈、梅修辉。

H N

Q B

银条罐头

1 范围

本标准规定了银条罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜银条、生活饮用水为主要原料，辅以生姜、泡小米辣、辣椒、鸡粉调味料、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦亚硫酸钠、食用盐中的几种，经预煮、调配、密封、杀菌制成的罐头食品。

根据原料不同分为：原味银条罐头、泡椒味银条罐头、香辣味银条罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 银条：清洁卫生、无污染、新鲜、肉质呈白色未受农业病虫害、无畸形、霉烂和机械伤，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T30383 的规定。

2.1.4 泡小米辣应符合 DBS53/020 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T10415 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。

2.1.11 焦亚硫酸钠应符合 GB1886.7 的规定。

2.1.12 食盐应符合 GB/T5461 和 GB2761 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	密封良好，无泄漏，袋装无胀袋		从样品中取出一袋 (瓶) 检查容器， 将内容物倒入一洁
性 状	圆条状		
色 泽	原味银条罐头	白色或淡黄色	

气味、滋味	泡椒味银条罐头	白色或淡黄色	净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	香辣味银条罐头	银条白色或淡黄色，内容物橙红色	
	原味银条罐头	具有银条特有的气味和滋味，无异味	
	泡椒味银条罐头	具有银条和小米辣特有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量，%	≥ 50	GB/T 10786
总酸（以醋酸计），%	≤ 2.0	GB 12456
食用盐（以NaCl计），%	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
*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检验的规定要求，检测方法按 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 产品加工过程的卫生要求

应符合GB14881和GB 8950的要求。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、总酸、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

银条罐头是以新鲜银条、生活饮用水为主要原料，辅以生姜、泡小米辣、辣椒、鸡粉调味料、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦亚硫酸钠、食用盐中的几种，经预煮、调配、密封、杀菌制成的罐头食品。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》的要求制定本企业标准，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 GB2762 的规定。

偃师市山化糖厂