



410208S-2025



金地辛丰（洛阳）食品有限公司企业标准

Q/LJXS 0001S-2025

银条罐头

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

金地辛丰（洛阳）食品有限公司 发布

前 言

本标准由金地辛丰（洛阳）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史亚欣、王雯丽、王丽、晁卫峰。

本标准替代Q/LJXS0001S-2018。

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、生活饮用水为原料，辅以生姜（清洗、切丝）、虾仁、泡小米辣、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、谷氨酸钠、白砂糖、乙基麦芽酚、鸡粉调味料、食用盐、黄豆酱、香菇、大豆油、香辛料（花椒、八角、辣椒）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）中的几种，新鲜银条经清洗、预煮、挑选、罐装、调配、密封、杀菌、冷却、包装而制成的银条罐头。

根据原辅料不同，可分为原味银条罐头、泡椒味银条罐头、酱味银条罐头、风味银条罐头。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜银条应洁净卫生、无污染、新鲜、肉质呈白色，无虫害、无畸形、霉烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 生姜应符合 SB/T 10160 的规定。

2.1.4 泡小米辣应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.9 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.10 [N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.14鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.17黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.18香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20香辛料（花椒、八角、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.215'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22虾仁应符合 SC/T 3110 和 GB 10136 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		密闭完好，无泄露	从样品中取出一袋（瓶），检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，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。
性状		条状	
色泽	原味银条罐头	银条呈乳白色，汤汁清，微黄色	
	泡椒味银条罐头	银条呈乳白色，汤汁呈浅黄色	
	酱味银条罐头	酱色	
	风味银条罐头	具有产品应有的色泽	
气味、滋味		具有原料物质加工后应有的气味和滋味，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
固形物含量，%	≥ 50	GB/T 10786
pH 值	3.5-6.5	GB 5009.237
食用盐(以NaCl计)，%	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
焦亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计)，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278

^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品；

*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规定要求，检测方法按 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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜银条、生活饮用水为原料，辅以生姜（清洗、切丝）、虾仁、泡小米辣、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、谷氨酸钠、白砂糖、乙基麦芽酚、鸡粉调味料、食用盐、黄豆酱、香菇、大豆油、香辛料（花椒、八角、辣椒）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）中的几种，新鲜银条经清洗、预煮、挑选、罐装、调配、密封、杀菌、冷却、包装而制成的银条罐头。

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。

金地辛丰（洛阳）食品有限公司

QB