



413155S-2025



河南口口甜食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2025

甘蔗罐头

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南口口甜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南口口甜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何玉柱、周浩。

H N

Q B

甘蔗罐头

1 范围

本标准规定了甘蔗罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甘蔗为主要原料，经削皮或不削皮、切断、清洗、分拣装袋、加入饮用水、D-异抗坏血酸钠，加入或不加入甘草、枸杞中的一种或两种，抽真空、封口、杀菌而成的甘蔗罐头。

根据原辅料不同可分为：甘蔗罐头、甘草甘蔗肉罐头、枸杞甘蔗肉罐头、甘草枸杞甘蔗肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甘蔗应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.4 甘草应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 枸杞应符合GB/T 18672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、无胀袋	从样品中取出1袋，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	呈圆柱状、块状、条状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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, g/100g	≥ 70.0	GB/T 10786
*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规定，按GB4789.26规定的方法进行检测。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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 其它要求

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以甘蔗为主要原料，经削皮或不削皮、切断、清洗、分拣装袋、加入饮用水、D-异抗坏血酸钠，加入或不加入甘草、枸杞中的一种或两种，抽真空、封口、杀菌而成的甘蔗罐头。

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》制定本企业标准，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。

河南口口甜食品有限公司

H N

Q B