



413690S-2025



林州市鑫盛食品饮料厂企业标准

Q/LXS 0001S-2025

杏仁罐头

2025-12-22 发布

2025-12-22 实施

林州市鑫盛食品饮料厂 发布

前　　言

本标准由林州市鑫盛食品饮料厂提出，并与河南省口岸食品检验检测所、河南省产品质量监督检验院共同起草。

本标准起草人：李保锋、陈欣欣、刘燕、王长贵。

本标准替代 Q/LXS 0001S-2020。

H N

QB

杏仁罐头

1 范围

本标准规定了杏仁罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡脱苦、预煮，将柠檬酸、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠与预煮好的杏仁混合，装袋、真空密封、高温杀菌、包装而制成的杏仁罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 杏仁应符合GB/T 20452和GB 19300的规定。
- 2.1.2 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
外观	无泄漏、胀袋现象	
性状	杏仁形态完整，不软烂，杏仁大小基本一致，允许有少量不完整颗粒	
色泽	杏仁呈乳白色，色泽均匀，汤汁软透明	
气、滋味	具有杏仁罐头应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品一袋（瓶），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

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
pH 值	4.5~5.5	GB 5009.237
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检测。

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 食品生产加工过程的卫生要求

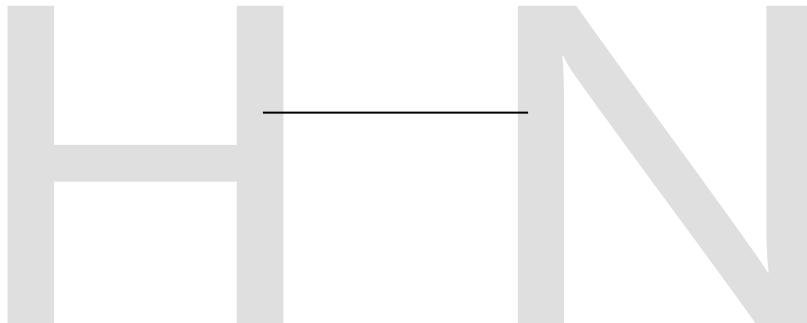
食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

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，固形物含量以标签标注为准，检验方法按GB/T 10786 规定的方法执行。

3 检验

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



编制说明

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡脱苦、预煮，将柠檬酸、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠与预煮好的杏仁混合，装袋、真空密封、高温杀菌、包装而制成的杏仁罐头。

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》制订本企业标准，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 GB 2762 的规定。

林州市鑫盛食品饮料厂

H N

Q B