



412967S-2025



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0005S-2025

西米罐头

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李焕生。

H N

Q B

西米罐头

1 范围

本标准规定了西米罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以西米（淀粉制品）、生活饮用水为主要原料，添加白砂糖、冰糖、乳粉中的一种或几种，经蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的西米罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 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	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐,容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	取适量样品,检查容器,将内容物倒入白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
性状	同一罐中西米粒大小较均匀,软硬适度,汤汁允许有轻微混浊	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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, %	\geq 65	GB/T 10786
可溶性固形物含量 (20℃,折光计法), %	\geq 2.0	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.45	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg	\leq 250	GB 5009.16

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要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以西米（淀粉制品）、生活饮用水为主要原料，添加白砂糖、冰糖、乳粉中的一种或几种，经蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的西米罐头。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，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。

河南金宝师食品有限公司

H N

Q B