



410002S-2026



河南欣地生态农业有限公司企业标准

Q/HXD 0001S-2026

板栗罐头

2026-01-05 发布

2026-01-05 实施

河南欣地生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南欣地生态农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱明华。

H N
Q B

板栗罐头

1 范围

本标准规定了板栗罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于板栗罐头，根据产品不同可分为：板栗罐头、糖水板栗罐头。

板栗罐头：以板栗仁为原料，加入或不加入白砂糖，经混合、装袋、高温杀菌、包装加工而成；

糖水板栗罐头：以板栗仁为原料，加入或不加入柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，添加糖水（水、白砂糖熬制），灌装、高温杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2板栗仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.6乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.7焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.8D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10氮气应符合 GB 29202 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，无泄漏，无胀袋	取样品 1 份，检验容器，将样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
性状	大小基本一致，无虫眼粒、霉变粒	
色泽	呈黄色或黄褐色	
气、滋味	具有板栗应有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
固形物，g/100g	≥ 50（仅限糖水板栗罐头）	GB/T 10786
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。		

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，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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。

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（仅限糖水板栗罐头）、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于板栗罐头，根据产品不同可分为：板栗罐头、糖水板栗罐头。

板栗罐头：以板栗仁为原料，加入或不加入白砂糖，经混合、装袋、高温杀菌、包装加工而成；

糖水板栗罐头：以板栗仁为原料，加入或不加入柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，添加糖水（水、白砂糖熬制），灌装、高温杀菌、包装加工而成。

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。

河南欣地生态农业有限公司