



410840S-2026



确山县一鸣食品有限公司企业标准

Q/QYS 0001S-2026

# 杏仁罐头

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

确山县一鸣食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由确山县一鸣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄敏。

本标准自实施之日起替代 Q/QYS 0001S-2026（备案号：410668S-2026）。

H N

Q B

# 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，经预处理、分拣，加入食用盐，加入或不加入焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或两种，然后装袋、高温灭菌、冷却、包装而成的杏仁罐头。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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 生产用水符合 GB 5749 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，无胀袋	取适量样品，检查容器外观，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	杏仁和液体混合物	
色 泽	杏仁应呈乳白色或淡黄色	
气、滋味	具有杏仁特有的气味和滋味，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, g/100g	$\geq$ 50.0	QB 1007或GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.19	GB 5009.12
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 0.05 (仅适用于添加焦亚硫酸钠的产品)	GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 0.25 (仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品)	SN/T 3855

		或GB 5009.278
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅限添加该食品添加剂的产品检验。		

#### 2.4 微生物限量

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

#### 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，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。

#### 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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以杏仁为原料，经预处理、分拣，加入食用盐，加入或不加入焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或两种，然后装袋、高温灭菌、冷却、包装而成的杏仁罐头。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，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。

确山县一鸣食品有限公司

H N

Q B