



412199S-2026



河南省栗罗红农产品有限公司企业标准

Q/HLLH 0001S-2026

板栗仁罐头

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

河南省栗罗红农产品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省栗罗红农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈天明。

H N
Q B

板栗仁罐头

1 范围

本标准规定了板栗仁罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻板栗仁为原料，经解冻、挑选、清洗，添加白砂糖、食用盐、山药粉中的一种或几种，经配料、真空包装、高温杀菌、清洗、冷却、外包装而成的即食板栗仁罐头。

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 速冻板栗仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 GH/T 1456 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	
色泽	板栗仁呈黄色至黄褐色	
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
固形物，%	≥	50
*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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以速冻板栗仁为原料，经解冻、挑选、清洗，添加白砂糖、食用盐、山药粉中的一种或几种，经配料、真空包装、高温杀菌、清洗、冷却、外包装而成的即食板栗仁罐头。

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。

河南省栗罗红农产品有限公司

H N
Q B