



411911S-2026



洛阳市辉腾食品厂（个人独资）企业标准

Q/LHT 0001S-2026

银条罐头

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

洛阳市辉腾食品厂（个人独资） 发布

前 言

本标准由洛阳市辉腾食品厂（个人独资）提出并起草。

本标准主要起草人：梅修辉。

H N

Q B

银条罐头

1 范围

本标准规定了银条罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜银条、饮用水为主要原料，辅以生姜、泡小米辣、辣椒、鸡粉调味料、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、食用盐中的几种，经预煮、调配、密封、杀菌制成的罐头食品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 银条：清洁卫生、无污染、新鲜、肉质呈白色未受农业病虫害、无畸形、霉烂和机械伤；并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.3 泡小米辣应符合 GB 2714 和 GB 10439 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 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,在自然光线下,目视检查容器外观,置于洁净的白瓷盘中,肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
固形物含量,%	≥	50	GB/T 10786
总酸（以醋酸计），%	≤	2.0	GB 12456
氯化钠（以NaCl计），%	≤	6.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
*指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检验的规定要求，检测方法按 GB4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 产品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8950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、固形物含量、总酸、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。

编制说明

本标准适用于以新鲜银条、饮用水为主要原料，辅以生姜、泡小米辣、辣椒、鸡粉调味料、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、食用盐中的几种，经预煮、调配、密封、杀菌制成的罐头食品。

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，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。

H N
洛阳市辉腾食品厂（个人独资）
Q B