

Q/CSW

朝阳三旺食品有限公司企业标准

Q/CSW 0006S—2023

杏仁罐头

2023-03-28 发布

2023-04-28 实施

朝阳三旺食品有限公司

发布

前 言

本标准食品安全性指标引用 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（2022年6月30日发布，2023年6月30日实施）、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等标准，食品添加剂的使用按照 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求使用。

依据《中华人民共和国标准化法》第十九条：“企业可以根据需要自行制定企业标准，或者与其他企业联合制定企业标准。”的规定，本标准由朝阳三旺食品有限公司制定。

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由朝阳三旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李爽 孙静

杏仁罐头

1 范围

本标准规定了本公司生产的杏仁罐头的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡（脱苦）、预煮、再清洗、混合（加入食用盐、生活饮用水、添加或不添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种等）、装袋、真空密封、加热杀菌（达到商业无菌状态）、冷却、包装等工序加工而成的杏仁罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- SN/T 3855 出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

杏仁罐头

以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡（脱苦）、预煮、再清洗、混合（加入食用盐、生活饮用水、添加或不添加柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种等）、装袋、真空密封、加热杀菌（达到商业无菌状态）、冷却、包装等工序加工而成的杏仁罐头。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 杏仁：应符合GB/T 20452 标准的规定。

4.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461 标准的规定。

4.1.3 柠檬酸：应符合GB 1886.235 标准的规定。

4.1.4 乙二胺四乙酸二钠：应符合GB 1886.100 标准的规定。

4.1.5 焦亚硫酸钠：应符合GB 1886.7 标准的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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、无胖听或涨袋。	按 GB/T 10786 规定
性状	杏仁形态完整，大小基本一致，允许有少许破碎	
色泽	杏仁呈乳白色或略带淡黄色。	
气味、滋味	具有杏仁应有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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/ (%)	≥ 50	按 GB/T 10786 规定
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 20.0	按 GB 5009.44 规定
酸价 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.50	按 GB 5009.229 规定
过氧化值 (以脂肪计) (KOH) / (mg/100g)	≤ 3	按 GB 5009.227 规定
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	按 GB 5009.36 规定
铅 (以 pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	按 GB 5009.12 规定
乙二胺四乙酸二钠 (以 $C_{10}H_{14}Na_2O_8 \cdot 2H_2O$ 计) / (g/kg)	≤ 0.25	按 SN/T 3855 规定
焦亚硫酸钠 (以 SO_2 计) / (g/kg)	≤ 0.05	按 GB 5009.34 规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求，按照GB4789.26规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 食品添加剂

使用的食品添加剂的品种、残留量和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 进行检验。

4.10 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 8950 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由本公司的质量监督检验部门按国家法律法规和标准要求检验验收，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一班次、同一生产线生产包装完好的同一规格产品为一批。样品按照要求随机抽取适当数量，每

批样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验包括本标准第 4.2 章，第 4.3 章中的固形物含量、食用盐，以及净含量和标签。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，若政府部门抽检合格，可不予进行，但有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 标签要清洁、端正、牢固。

5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1 等国家食品包装材料标准的规定，产品内包装采用塑料或塑料树脂材料的应符合 GB 4806.6、GB 4806.7 的规定，产品内包装采用玻璃材料的应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.2.2 包装物体必须端正，体外清洁，标签封贴紧密。

5.2.3 包装箱必须牢固，与所装内容物尺寸要匹配，胶封，捆扎结实。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房里，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

Q/CSW 0006S—2023