

Q/TSSY

唐山山源食品有限公司企业标准

Q/TSSY 0003S-2019

甘薯罐头

备案号: 131356S-2019

备案日期: 2019年06月05日

有效日期: 2024年06月04日



2019-04-25 发布

2019-04-25 实施

唐山山源食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了行业标准 NY/T 708《甘薯干》本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由唐山山源食品有限公司提出。

本标准起草单位：唐山山源食品有限公司。

本标准主要起草人：周国、徐力媛。

本标准于2019年4月25日由唐山山源食品有限公司负责人王立刚批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年4月25日首次发布。



甘薯罐头

1 范围

本标准规定了甘薯制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以新鲜甘薯为原料，经清洗、去皮或不去皮、蒸制、冷却、成型（条状、块状、片状）、烘烤、装袋（充氮或抽真空）、高温杀菌、包装制成的甘薯罐头制品的生产、检验与销售。

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）适用于本文件。

- 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
- LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
- QB/T 1006 罐头食品检验规则

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理方法》要求。检测方法按JJ 1070规定执行。

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 甘薯应洁净、无虫蛀、无霉烂、无薯芽，具有正常的色泽、气味，应符合 LS/T 3104、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 生活用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
形态	甘薯呈条、片、块等各种产品要求形状，大小均匀。	取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、质地和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈黄色或浅黄色等原品种色泽，保质期内允许在产品表面出现白色糖霜。	
滋味和气味	具有本产品固有的滋、气味，无生淀粉味，无异味。	
质地	柔韧适中，肉质细腻，有良好的适口性。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
容器	包装密封完好，无漏气、涨袋现象	GB/T 10786

3.3 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
水分/(%)	≤ 35	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/(%)	≤ 70	GB/T 10782
脂肪/(%)	≤ 5	GB 5009.6
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
注：其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。		

3.4 微生物指标

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理方法》要求。检测方法按JJ 1070规定执行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

食品添加剂氮气的质量GB 29202的规定。

4.2 食品添加剂使用量

食品添加剂氮气的使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8950和GB/T 20938的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

感官要求、理化指标、净含量按QB/T 1006的规定进行抽样。按同一批次产品随机抽取6个独立包装，3个做微生物检验，3袋用于备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目为感官要求、水分、商业无菌、净含量。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取，抽样总重量不低于2kg。样品平均分为两份，一份用于检验，另一份留样备用。微生物指标检验抽样按GB 4789.1规定执行

6.4.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；

- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；检验结果中微生物指标中有一项不符合标准规定时，判该批产品为不合格品；检验结果中除微生物指标外，其他检验项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中双倍抽样复验一次，复验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复验结果如有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.1.3 产品标志在产品的贮存、运输、销售过程中应保持清晰完整，具有可追溯性。

7.2 包装

产品的直接包装为复合膜袋，应符合 GB 9683 的规定。其它包装材料和容器应符合相应标准和国家法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。仓库地面应铺设隔板，产品离地离墙，使通风良好，防止底部受潮。严禁与其他有毒、有害、有异味、发霉、易挥发、易腐蚀的物品及其他易于传播病虫的物品混合存放。

7.4 运输

产品运输应保持干燥、无污染，严禁日晒、雨淋、受潮。运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期不超过12个月。

