

兴隆县东林果脯有限公司企业标准

Q/XDL 0001S-2019

豆（薯）羊羹罐头

备 案 号：131237S-2019
备案日期：2019年05月20日
有效日期：2024年05月19日



2019-03-15 发布

2019-03-15 实施

兴隆县东林果脯有限公司 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 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》。参照了QB/T 1998《栗（豆）羊羹》本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由兴隆县东林果脯有限公司提出。

本标准起草单位：兴隆县东林果脯有限公司。

本标准主要起草人：艾小林。

本标准于2019年03月15日由兴隆县东林果脯有限公司负责人艾小林批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年03月15日首次发布。



豆（薯）羊羹罐头

1 范围

本标准规定了豆（薯）羊羹罐头的技术要求、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、贮存和保质期。

本标准适用于以豆类（红小豆、豌豆、绿豆）、薯类（马铃薯、红薯）或马铃薯雪花全粉中的一种或两种以上为主要原料，经清理、浸泡或不浸泡、熟制、去皮或不去皮、打浆、配料、熬制（添加水、白砂糖、麦芽糖、卡拉胶、琼脂、食用香精中的两种以上）、包装成型、灭菌（115℃，20分钟）、冷却而成的罐头工艺食品豆（薯）羊羹罐头。

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）适用于本文件。豆（薯、栗）羊羹罐头。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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/T 10460 豌豆

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20883 麦芽糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 食品用香精

LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）

LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）

SB/T 10752 马铃薯雪花全粉

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 术语和定义

3.1 豆（薯）羊羹罐头

于以豆类、薯类中的一种或两种以上为主要原料,经清理、浸泡或不浸泡、熟制、去皮或不去皮、打浆、配料、熬制（添加水、白砂糖、麦芽糖、卡拉胶、琼脂、食用香精中的两种以上）、包装成型、灭菌（115℃，20分钟）、冷却而成的罐头工艺的胶冻食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

4.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.4 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

4.1.5 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。

4.1.6 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。

4.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.9 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
色泽	具有相应产品应有的色泽	将产品放置在白色瓷盘内，在自然光下观察其色泽、组织状态及有无杂质；嗅其气味，品尝其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	形态完整，表面光滑，组织紧密，有弹性，无蔗糖结晶	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/ (%) $\leq$	50	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/ (%) $\leq$	70	GB 5009.8
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
注：其他污染物限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。		

4.4 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。

4.5 净含量

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办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

琼脂应符合GB 1886.239的规定。卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。其他食品添加剂应符合GB2760的规定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样方法和数量

在每批产品中抽取12个独立包装（总量不少于1kg）的产品进行检验。样品平均分为两份，一份送检，一份留样备检。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目

感官要求、净含量、水分、总糖、商业无菌为每批必检项目。



7.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 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。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。除微生物指标外，检验项目如不符合标准时，对不合格项目从该批产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，直接判定该批产品为不合格品，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 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》及国家有关标准和规定的要求。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象，避光防潮。

8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、通风良好的仓库内储存，不应与潮湿地面直接接触。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，运输时应防雨、防晒、渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒有害物品、易挥发、有异味的物品混运。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为12个月。

