

# Q/HYK

## 安徽宜康食品有限公司食品安全企业标准

Q/HYK 0007S—2021

---

### 复配型罐头

2021-9-6 发布

2021-9-15 实施

安徽宜康食品有限公司 发布



安徽省卫生健康委员会

## 前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规和 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》进行编写。

本标准由安徽宜康食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：童年。

本标准于 2021 年 9 月 6 日发布。

本标准的有效期限三年。

安徽省卫生健康委

# 复配型罐头

## 1 范围

本标准规定了复配型罐头的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以五谷杂粮类（绿豆、糯米、薏仁米、黑米、红豆、紫薯、玉米、燕麦米、血糯米、黄豆等）、果蔬类〔新鲜或冷冻的水果、蔬菜或其浓缩汁（浆）（百合、柠檬、雪梨、马蹄、木瓜、山药、板栗、红枣、胡萝卜、银耳、木耳等）〕和坚果类（花生、核桃、杏仁等）中的两类或三类（每类一种多种）为原料，添加或不添加黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精（香料）等食品添加剂、食糖制品或蜂蜜，经分选、预处理（蒸煮、烘炒等）、调配、分装、灭菌、冷却等工序制成的预包装复配型罐头。

## 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，仅所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/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB 1353	玉米
GB 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.334	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6192	黑木耳
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 8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB/T 10458	荞麦仁
GB/T 10461	小豆
GB/T 10462	绿豆
GB/T 10650	鲜梨



GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 11766	小黄米
GB/T 13356	黍米
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	蜂蜜
GB/T 18672	枸杞
GB/T 18810	糙米
GB/T 20351	地理标志产品 怀山药
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 29370	柠檬
GH/T 1029	板栗
NY/T 486	腰果
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 523	甜玉米
NY/T 599	红小豆
NY/T 691	番木瓜
NY/T 832	黑米
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 954	小粒黄豆
NY/T 965	豇豆
NY/T 1080	荸荠
NY/T 1583	莲藕
QB/T 1173	单晶体冰糖
QB/T 1174	多晶体冰糖
QB/T 4631	罐头食品包装、标志、运输和贮存
LY/T 1922	核桃仁
LS/T 3103	菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆
LS/T 3104	甘薯(地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯)
LS/T 3215	高粱米
DB35/T 942	地理标志产品 浦城薏米
DB35/T 955	桂圆
DB22/T 1099	燕麦
DB34/T 1700	地理标志产品 漫水河百合
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(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 五谷杂粮类基本要求

所有原料应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求，不得添加非食用物质。

3.1.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的要求。

3.1.1.2 糯米应符合 GB 1354 的要求。

3.1.1.3 薏仁米应符合 DB35/T 942 的要求。

3.1.1.4 黑米应符合 NY/T 832 或 GB 1354 的要求。

3.1.1.5 红豆应符合 NY/T 599 或 GB 1352 或 GB/T 10461 的要求。

3.1.1.6 紫薯应符合 LS/T 3104 的要求。

3.1.1.7 玉米应符合 GB 1353 或 NY/T 523 的要求。

- 3.1.1.8 燕麦应符合 NY/T 892 的要求。
- 3.1.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 的要求。
- 3.1.1.10 黄豆应符合 NY/T 954 的要求。
- 3.1.1.11 花生应符合 GB/T 1532 的要求。
- 3.1.1.12 小黄米应符合 GB/T 11766 的要求。
- 3.1.1.13 糙米应符合 GB/T 18810 的要求。
- 3.1.1.14 芸豆、豇豆、精米豆、扁豆应符合 LS/T 3103 的要求。
- 3.1.1.15 蚕豆应符合 GB/T 10459 的要求。
- 3.1.1.16 莲子应符合 NY/T 1504 的要求。
- 3.1.1.17 大豆应符合 GB 1352 的要求。
- 3.1.1.18 小豆应符合 GB/T 10461 的要求。
- 3.1.1.19 黄糯米应符合 GB/T 13356 的要求。
- 3.1.1.20 高粱米应符合 LS/T 3215 的要求。
- 3.1.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。
- 3.1.1.22 紫米、血糯米、芡实米、西米应符合相应得安全标准和/或有关规定。

### 3.1.2 果蔬类基本要求

应新鲜，无腐烂，无虫蛀，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的要求，不得添加非食用物质。

- 3.1.2.1 百合应符合 DB34/T 1700 的要求。
- 3.1.2.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的要求。
- 3.1.2.3 雪梨应符合 GB/T 10650 的要求。
- 3.1.2.4 荸荠应符合 NY/T 1080 的要求。
- 3.1.2.5 木瓜应符合 NY/T 691 的要求。
- 3.1.2.6 山药应符合 GB/T 20351 的要求。
- 3.1.2.7 板栗应符合 GH/T 1029 的要求。
- 3.1.2.8 红枣应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.2.9 胡萝卜应符合 NY/T 493 的要求。
- 3.1.2.10 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 3.1.2.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的要求。
- 3.1.2.12 黑木耳应符合 GB/T 6192 的要求。
- 3.1.2.13 桂圆应符合 DB35/T 955 的要求
- 3.1.2.14 银耳应符合 NY/T 834、GB 11675 的要求。
- 3.1.2.15 莲藕应符合 NY/T 1583 的要求。
- 3.1.2.15 蔓越莓、黄桃、黄花菜、茶树菇、袖珍菇、香菇、猴头菇、水果和蔬菜浓缩汁（浆）、应符合相应得安全标准和/或有关规定。

### 3.1.3 坚果类基本要求

无霉变，无虫蛀，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的要求，不得添加非食用物质。

- 3.1.3.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 的要求。
- 3.1.3.2 腰果应符合 NY/T 486 的要求。
- 3.1.3.3 杏仁、瓜子、瓜子仁、榛子应符合相应得安全标准和/或有关规定。

### 3.1.4 食品添加剂基本要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的要求，不得添加非食用物质。

- 3.1.4.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.4.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.4.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.4.4 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的要求。

3.1.4.5 食用香料应符合 GB 29938 的要求。

3.1.4.6 食用香精应符合 GB 30616 的要求。

### 3.1.5 食糖制品

3.1.5.1 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的要求。

3.1.5.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	方法
色泽	本品主要原料熟化后的自然色泽，没有不良变色。	GB/T 10786
气味、滋味	具有本品主要原料应有气味和滋味、无其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
外观	密封良好，无泄漏、胖听、涨袋现象存在。	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	要求	方法
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 AS 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
锡 (Sn) / (mg/kg) ≤	250	GB 5009.16
其它污染物限量、农药最大残留限量	按 GB 2762、GB2763 及相关公告规定执行	

### 3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按 GB 4789.26 规定的方法测定。

### 3.5 净含量

定量包装商品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 的规定。检验按 GB/T 10786 规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定；

4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告规定。

## 5 生产经营过程的卫生要求

应符合 GB 8950、GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批产品的品质和规格一致。

### 6.2 抽样

按照 GB/T 30642 规定执行，或者在企业的成品库内或者流通领域抽样是应从不同部位随机选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不得少于 200 个最小包装，每批样品抽样数量不得少于 4 个最小包装，所抽样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂须经检验部门检验合格后，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官指标、净含量、商业无菌。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 首次生产、长期停产恢复生产时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 供需双方发生产品质量争议需要仲裁时。

### 6.5 判定原则

微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。其余项目若出现不合格，应从该批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果仍有一项不合格时，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签标志

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合 QB/T 4631 的规定。

7.2.2 产品的包装可采用组合包装形式，即各配料可混合包装或独立包装。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生，无异味、无污染。运输应在常温或冷藏条件下进行，应有防晒、防雨，防潮，防尘措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

常温下，产品贮存于清洁、阴凉、干燥的仓库中。严禁与有毒、有害、易污染的物品混放。

## 8 保质期

在规定的贮存条件下，保质期为九个月。在冷藏（一般指 0-5℃）条件下为十二个月。