

备案号：34202103172S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2021年07月05日

Q/ASM

砀山爱斯曼食品有限公司食品安全企业标准

Q/ASM0014S—2021

黄桃罐头（无糖）



2021-06-27发布

2021-07-15实施

砀山爱斯曼食品有限公司 发布

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。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、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》、GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，比较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》比较了GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准黄桃罐头（无糖）》标准。

本食品安全企业标准由砀山爱斯曼有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：张新芝

本标准于2021年06月27日首次发布。

本标准有效期三年。



安徽省卫生健康委员会

黄桃罐头（无糖）

1 范围

本标准规定了黄桃罐头（无糖）的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第3 定义产品的生产、销售、检验。

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 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
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 4789.1	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 5009.12	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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 10786	罐头食品的检验方法	
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
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 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
QB/T 4631	罐头食品包装、标志、运输和贮存	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
GB /T 30642	食品抽样检验通用导则	

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》、《食品召回管理办法》、《国家食品药品监督管理总局令第12号》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1黄桃罐头（无糖）

以黄桃为主要原料，使用饮用水，添加或不添加柠檬酸、三氯蔗糖、维生素C(抗坏血酸) 食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定）中的一种或几种为辅料，经原料前处理、预煮、冷却、沥水、装罐、加汤汁、封口、杀菌、冷却等工艺加工而成的黄桃罐头（无糖）。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881 的规定；不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762 的规定； 食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水应符合GB 5749 的规定；水果应新鲜冷藏或速冻良好；果实应新鲜饱满、成熟适度； 无严重畸形、霉烂、病虫害和机械损伤引起的腐烂现象；柠檬酸应符合GB 1886. 235 的规定；维生素C(抗坏血酸) 应符合GB 14754的规定；三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定；其它原辅料应符合GB 2761、GB 2762 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1 的规定

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	GB/T 10786
色泽	果肉呈现金黄色至黄色，汤汁澄清较透明。无氧化和其它色变，具有原果肉之光泽。	
组织及形态	肉质均匀，软硬适度，块形完整，同一罐内，果块大小较均匀，允许有少量果肉碎屑。	
滋味、气味	具有黄桃罐头应有的滋味和气味，香味浓郁，无异味，无条絮状态。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.4 理化指标

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/ % ≥	30	GB/T 10786
注：其它理化指标应符合国家相关法律法规及有关规定。		

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3 的规定

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb 计)/(mg/kg)≤	0.9	GB 5009.12
锡a(以Sn 计)/(mg/kg)≤	250	GB 5009.16
其它污染物限量	应符合GB 2762 及国家有关规定和公告	
a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品		

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定，详见表4

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
a 其它真菌毒素限量	应符合GB 2761 及国家有关规定和公告	

4.7 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照GB 4789.26 规定的方法执行。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂品种和使用量：应符合GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005) 年第75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070 的规定检验。以称重计量方式的不测净含量。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 20938、GB 8950 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一

个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样: 按照GB/T 30642 规定执行,或者在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机抽取相应数量的样品。4个或4个以上的大包装,分别取出相应的样品。抽样基数不少于100个销售包装,抽样量不少于4个销售包装;所抽取样品中2/3 用于检验,1/3 为备用样品。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖,以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,出厂检验项目包括感官指标、净含量(以称重计量除外)、商业无菌。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次,型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时,应进行型式检验:

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时;
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的,判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的,应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项,复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品的标签应符合GB 7718 和GB 28050 的规定。

7.3 包装

产品包装应密封良好,包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应保持清洁,不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。运输中应防止重压、碰撞、

烈日暴晒、雨淋。装卸时应注意轻拿轻放、严禁重压、抛掷。

7.5 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品同处贮存。产品贮存应离墙离地，分类堆放。

7.6 产品召回管理

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》及国家相关法律法规执行。

7.7 保质期

在本标准规定的贮运条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。



安徽省卫生健康委员会