

Q/TCLS

唐山长利食品有限公司企业标准

Q/TCLS 0006S-2019

代替Q/TCLS 0006S-2018



甘薯、山药罐头

备案号: 131052S-2019

备案日期: 2019年04月16日

有效日期: 2024年04月15日

2019-02-12 发布

2019-03-12 实施

唐山长利食品有限公司 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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、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 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》，参考了农业行业标准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。

本标准由唐山长利食品有限公司提出。

本标准起草单位：唐山长利食品有限公司。

本标准主要起草人：王美静 孙向超 姜海生。

本标准代替并废止Q/TCLS 0006S-2018《甘薯、山药软包装罐头》。

本标准与Q/TCLS 0006S-2018相比，主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了企标名称为“甘薯、山药罐头”；
- 修改了产品分类；
- 增加了食品原料“红糖、黑糖、赤砂糖、槭树糖浆、麦芽糖、果葡萄糖浆、红小豆、熟制板栗仁、莲子”和食品添加剂“海藻酸钠和食品用香精”的使用。



本标准于2019年02月12日由唐山长利食品有限公司负责人**朱长利**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02月12日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- Q/TCLS 0006S-2014《甘薯罐头》
- Q/TCLS 0007S-2014《糖渍山药罐头》
- Q/TCLS 0006S-2017《甘薯、山药软包装罐头》
- Q/TCLS 0006S-2018《甘薯、山药软包装罐头》
- Q/TCLS 0006S-2019《甘薯、山药罐头》

甘薯、山药罐头

1 范围

本标准规定了甘薯、山药罐头的产品分类、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。

本标准适用于甘薯、山药罐头的生产、检验和销售。

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/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品中添加剂使用标准
- 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 5009.12 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 食品安全国家标准 复合食品包装袋卫生标准
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
- NY/T 599 红小豆
- NY/T 708 甘薯干
- NY/T 1504 莲子
- QB/T 1006 罐头食品检验规则



QB/T 1173 单晶体冰糖

QB/T 1174 多晶体冰糖

QB/T 2343.1 赤砂糖

QB/T 4561 红糖

QB/T 4567 黑糖

SB/T 10557 熟制板栗和仁

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 产品分类

按原辅料和生产工艺不同，将产品分为甘薯罐头、山药罐头。

3.1 甘薯罐头

3.1.1 甘薯罐头

以甘薯为主要原料，经挑选、清洗、去根和皮、切块或不切块、蒸制、加蜂蜜、白砂糖或冰糖、果葡萄浆、麦芽糖、红糖、赤砂糖、黑糖、槭树糖浆中的一种或几种、添加或不添加海藻酸钠、添加或不添加熟制板栗仁或莲子中的一种或两种、添加或不添加食品用香精、搅碎、成型、裹豆沙或不裹豆沙（豆沙由红小豆经煮制、磨碎、过滤工序制得）、烘烤、挑选、速冻、贮存、解冻或不解冻、金属探测、装袋、（抽真空充氮气或不抽真空充氮气）密封、高温高压杀菌（110℃~121℃，15~38分钟）、冷却加工工艺而成的甘薯罐头。

3.1.2 甘薯（条、片、块）罐头

以甘薯为原料，经挑选、清洗、去皮、熟制、切条或切块或切片、烘烤、挑选、速冻、贮存、解冻或不解冻、挑选、金属探测、（抽真空充氮气或不抽真空充氮气）包装密封、高温高压杀菌（110℃~121℃，15~38分钟）、冷却加工工艺而成的甘薯（条、片、块）罐头。

3.2 山药罐头

以鲜山药为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、切段或切片、清洗、煮制、浸糖或不浸糖、裹蜜或不裹蜜、挑选、速冻、贮存、解冻或不解冻、金属探测、装袋、（抽真空充氮气或不抽真空充氮气）密封、高温高压杀菌（110℃~121℃，15~38分钟）、冷却加工工艺而成的山药罐头。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 甘薯和山药应新鲜、表皮色泽均匀一致，允许有轻微机械伤、无病虫害、无冻害、新鲜、无杂质、无腐烂、无霉变，具有本品固有的气味、滋味和特定的形态，并符合 NY/T 708、LS/T 3104、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。



- 4.1.3 水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.4 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 4.1.5 槭树糖浆和果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 4.1.6 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 4.1.7 赤砂糖应符合QB/B 2343.1的规定。
- 4.1.8 冰糖应符合QB/T 1173或QB/T 1174的规定。
- 4.1.9 红糖应符合QB/T 4561的规定。
- 4.1.10 黑糖应符合QB/T 4567的规定。
- 4.1.11 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 4.1.12 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 4.1.13 熟制板栗仁应符合SB/T 10557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
	小甘薯罐头	甘薯条(片、块)罐头/山药罐头	
形态	呈枣形、梅花形、纺锤形、椭圆形等各种形状	呈条、片、块或圆段等形状,允许有少量薯筋存在	实验室内,检验产品的外观、色泽、组织形态、有无杂质、霉烂、虫蛀现象,嗅其气味,口尝其滋味,做出评价并记录
外观	产品密封完好,无泄漏涨袋现象存在,外包装干净		
色泽	具有相应产品应有的色泽,色泽均匀		
质地	有良好的适口性,由于加热和冷却的过程,袋内允许有少量水		
气味和滋味	具有本品特有之滋味及气味,不得有焦苦味、酸味、以及其他异味		
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
	小甘薯罐头	甘薯条(片、块)罐头/山药罐头	
可溶性固形物含量 (20℃折光计法) / (%) \geq	25.0	9.0	附录 A
铅(以Pb计) / (mg/kg) \leq	0.5		GB 5009.12

注:其他污染物限量应符合GB 2762的规定,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定,农药最大残留量应符合GB 2763的规定

4.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。微生物指标按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。采用称量销售的产品除外。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂

海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定，食品用香精应符合GB 30616的规定，氮气应符合GB 29202的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8950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

感官要求、理化指标、净含量样品采样按照QB/T 1006的规定执行。微生物指标按GB 4789.26的规定进行。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目为感官要求、商业无菌、净含量。

7.3.2 产品出厂前由本厂检验部门按本标准要求对产品进行逐批检验，合格后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中4.2~4.5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

检验结果全部项目符合本标准规定,判该批产品为合格品。除微生物指标外,有一项不符合本标准规定时,在原批次产品中加倍取样复检,复检结果符合本标准规定,判该批产品为合格;复检结果中仍不符合本标准规定,则判该产品不合格。微生物指标不合格,直接判为不合格品并不得复检。

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》的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 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的国家标准和有关的法律法规规定。

8.2.2 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

8.3 贮存

8.3.1 产品应远离热源,常温避光贮存,不得露天堆放;开袋后应冰箱保存或尽快食用。

8.3.2 贮存产品的仓库应通风良好、保持清洁、干燥(相对湿度 $\leq 75\%$)。

8.3.3 仓库内存放产品应离地 15cm 以上,离墙 50cm 以上。

8.3.4 产品在贮存中不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品存放在一起。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁、无污染、无异味、保持干燥。

8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运。

8.4.3 运输产品时不得风吹、日晒、雨淋,防止产品被污染。

8.4.4 搬运产品时必须轻拿轻放,不得使用有损纸箱的工具,不得抛摔。

8.5 保质期

在本标准规定的贮存运输条件下,保质期最长可达 18 个月,产品标签根据产品生产的实际情况标注具体保质期。



附录 A
(规范性附录)
(可溶性固形物含量检测方法)

A.1 备样

在常温（20℃左右）将待检验样品与其 3 倍质量的蒸馏水（称量精度 0.5g）倒入组织捣碎机内充分打浆 3-5 分钟，静置至上层溶液透明，取上层清液备样。

A.2 检测方法

备样按照 GB/T 10786 规定的方法测定。

A.3 数值计算

测量值乘以 4 即为样品的可溶性固形物含量。

