

Q/RSG

桂林日盛食品有限责任公司企业标准

Q/RSG 0002S—2021

代替 Q/RSG 0002S-2018



白果(银杏)罐头

食品安全企业标准备案号
450024S-2009

延续备案
有效期至 2024年6月23日

2021-05-11 发布

2021-06-30 实施

桂林日盛食品有限责任公司

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/RSG 0002S—2018《白果(银杏)罐头》。

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

本标准由桂林日盛食品有限责任公司提出并起草。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/RSG 02S—2006、Q/RSG 0002S—2009、Q/RSG 0002S—2012、Q/RSG 0002S—2015 、Q/RSG 0002S—2015。

本标准主要起草人：崔嵩。

本标准于2021年5月11日发布，2021年6月30日实施。

本标准有效期3年。

白果(银杏)罐头

1 范围

本标准规定了白果(银杏)罐头产品的术语及定义、产品代号、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于白果(银杏)、柠檬酸、食用盐、食用葡萄糖为原料,经预煮、去壳、去衣、复煮、装罐、加汁、排气、密封、杀菌等工序加工而成的白果(银杏)罐头。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.26 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本标准。

3.1 白果(银杏)罐头

以新鲜或冷藏保鲜的白果（银杏）为原料，经预煮、去壳、去衣、复煮、装罐、加汁、排气、密封、杀菌等工序加工而成的白果（银杏）产品。

3.2 轻微变色果

指有轻微的褐色和轻微锈色斑果。

3.3 僵果

指果实成熟时灌浆不足而形态不良果。

3.4 轻微裂果

指果粒完整，有加工中造成的裂纹，无翻皮、掉肉或缺损现象。

3.5 破裂果

指果粒基本完整，有加工中造成的裂纹、翻皮、轻微掉肉或缺损。

3.6 破碎果

指果粒不完整的碎果粒。

4 产品代号

白果（银杏）罐头，产品代号为926。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白果（银杏）

果实新鲜饱满，成熟适度，无畸形、霉变、无浮水果。污染物限量及农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.5 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 包装外观

白果（银杏）罐头产品的感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	果粒为黄色或淡青色，允许汤汁略有浑浊。
滋味气味	具有白果（银杏）罐头应有的滋味及气味，无异味。
组织形态	组织软硬适度，同一罐中果粒大小大致均匀，允许有部分轻微裂果及轻微变色果存在，但不超过固形物总重的10%，不允许有破碎果、僵果存在。
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

白果（银杏）罐头产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物 ^a /g/100g	≥ 55.0
可溶性固形物/g/100g	≥ 10.0
氯化钠 /g/100g	< 1.1
pH 值	4.2~4.6
铅（Pb）/mg/kg	≤ 0.8
总砷（As）/mg/kg	≤ 0.5
锡（Sn）/mg/kg	≤ 250
^a 允许公差符合国家有关规定	

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 产品缺陷

产品的感官要求和理化要求如不符合技术要求，应记作缺陷，缺陷按表3分类。

表3 样品缺陷分类

类别	缺陷
严重缺陷	有明显异味，有有害杂质，如碎玻璃、外来昆虫、头发、金属屑。
一般缺陷	有一般杂质，如木屑、棉线、合成纤维丝，净含量负公差超过允许公差，固形物负公差超过允许公差，感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标，糖水糖度不符合要求。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8950和GB/T 20938的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

8.2 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.3 可溶性固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.4 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.5 pH 值

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.7 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.8 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

8.9 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法测定。

8.10 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

9.2 抽样

9.2.1 所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取样品：6101#罐 16 听、15173#罐 10 听。样品均分为两份，1 份检验，1 份备查。

9.2.2 样品确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽单位盖章及抽样日期。

9.3 检验分类

产品经本企业质检部门及国家监督部门检验合格，并附有产品检验合格证后，方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.4.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、可溶性固形物、pH 值、微生物指标及产品包装。

9.5 型式检验

9.5.1 有以下情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 新产品正式生产或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 正常生产，每半年时；
- e) 国家食品安全监管部门按有关规定抽检时。

9.5.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4、5.5、6.2 中规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品为合格品。

9.6.2 检验结果中，产品有异味或微生物指标不符合本标准时，判定该产品为不合格，并不得复检；其他项目出现不符合项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复验，复验仍有不符合项时，则判定该批产品为不合格。

10 包装、标签、标志、运输、贮存和保质期

10.1 包装

10.1.1 包装容器密封完好，无泄漏、胀听现象，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。

10.1.2 包装容器应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全卫生标准及规定要求。

10.1.3 净含量应符合国家相关规定。

10.2 标签、标志

10.2.1 产品标签应符合 GB 7718、QB/T 4631 及 GB 28050 的规定。

10.2.2 运输包装应有牢固清晰的标志，内容应包括产品名称、厂名、厂址、包装规格及数量、生产日期（生产批号）、保质期、储存要求、毛重、包装储运图示标志。

10.2.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 运输

- 10.3.1 运输工具应符合卫生要求。运输途中应注意防潮、防雨、防暴晒。
- 10.3.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。
- 10.3.3 装卸产品时严禁丢甩，产品不得直接接触地面。

10.4 贮存

- 10.4.1 常温、干燥环境下贮存，环境湿度 $\leq 75\%$ 。
- 10.4.2 贮存环境应清洁、卫生，有防虫、防鼠设施。
- 10.4.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。
- 10.4.4 常温、干燥环境下销售。

10.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下，白果（银杏）罐头的保质期为24个月。
