

Q/ZLST

漳州市龙文区三通食品厂企业标准

Q/ZLST 0001S—2021

代替 Q/ZLST 0001S-2018

花生汤罐头

漳州市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0596350193S-(2021)

备案日期: 2021年04月07日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021 - 02 - 20 发布

2021 - 03 - 20 实施

漳州市龙文区三通食品厂 发布

前 言

本标准编写格式按 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》的规定进行编写。

本标准中的感官指标和特性指标根据产品特征及配料制定，锡、铅依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，黄曲霉毒素 B₁ 依据 GB 2761《食品安全国家标准 食用中真菌毒素限量》制定并严于 GB 2761，微生物指标执行罐头食品商业无菌。

本标准代替 Q/ZLST 0001S-2018《花生汤罐头》。

本标准与 Q/ZLST 0001S-2018 相比主要变化如下：

——引用文件采用相关标准的最新版本；

——理化指标修改了可溶性固形物含量、锡、黄曲霉毒素 B₁ 限量指标。

本标准自实施之日起，Q/ZLST 0001S-2018 废止。

本标准由漳州市龙文区三通食品厂提出。

本标准负责起草单位：漳州市龙文区三通食品厂。

本标准主要起草人：陈通海。

本标准于 2012 年 5 月首次发布，第一次修订时间为 2015 年 5 月，第二次修订时间为 2018 年 5 月，本次为第三次修订。

花生汤罐头

1 范围

本标准规定了花生汤罐头的技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以花生仁、饮用水为主要原料，以白砂糖为辅料，添加或不添加柠檬酸，经清洗、浸泡、蒸煮、调配、灌装、密封、高温杀菌等工艺制成的花生汤罐头。

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 317 白砂糖

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

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

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 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 花生仁：应符合 GB/T 1532 的要求。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

3.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	呈该产品应有的色泽
组织形态	组织软硬适度，允许有少量沉淀
滋味与气味	具有花生汤罐头应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物含量，%	≥ 15
可溶性固形物含量(20℃折光计法)，%	≥ 10
锡(以 Sn 计) ^a ，mg/kg	≤ 250
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.2
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	< 15
^a 仅限于镀锡薄钢板容器包装的产品。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。柠檬酸按生产需要适量使用。

3.6 净含量

应符合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》的规定。

3.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 8950 的要求。

4 试验方法

4.1 感官指标、固形物含量、可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行。

4.2 锡

按 GB 5009.16 规定的方法进行。

4.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 中规定的方法进行。

4.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法执行。

4.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

按 QB/T 1006 中的规定执行。其中出厂检验项目为：感官指标、固形物含量、净含量、微生物指标。

6 标志、包装、运输、贮存

内包装采用金属容器、玻璃瓶、塑料成型容器或复合食品包装袋包装，金属容器应符合 GB 4806.9 的要求，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 和 QB/T 4594 的要求，塑料成型容器应符合 GB 4806.7 的要求，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求，包装应严密，确保无泄漏。标志、包装、运输、贮存按 QB/T 4631 中的规定执行。

7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。
