



411327S-2019



驻马店市驿城区永健食品有限公司企业标准

Q/ZYYS 0001S-2019

杏仁罐头

2019-05-28 发布

2019-05-28 实施

驻马店市驿城区永健食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市驿城区永健食品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市驿城区永健食品有限公司。

本标准主要起草人：杜丽娜、王赤敏、齐晓露、高丽丽。

H N

Q B

杏仁罐头

1 范围

本标准规定了杏仁罐头的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡脱苦、清洗、水煮、加入柠檬酸、食用盐、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、装袋、真空密封、商业无菌、包装而成的杏仁罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	杏仁形态基本完整	从样品中取出一袋，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	杏仁呈乳白色或淡黄色	
气味	具有杏仁应有的气味，无异味	
滋味	具有杏仁应有的滋味，咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

2.3 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, g/100g	≥	50.0	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	12.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
氰化物 (以HCN计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以杏仁为原料，经清洗、去皮、浸泡脱苦、清洗、水煮、加入柠檬酸、食用盐、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、装袋、真空密封、商业无菌、包装而成的杏仁罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市驿城区永健食品有限公司

H N

Q B