



412833S-2017



西峡县豆豆豆食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2017

风味黑豆罐头

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

西峡县豆豆豆食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由西峡县豆豆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：桑梓

H N

Q B

风味黑豆罐头

1 范围

本标准规定了风味黑豆罐头的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干黑豆为原料，经浸泡、清洗、预煮、调配(加入酿造酱油、白砂糖、蜂蜜、芝麻、芝麻香油、蚝油)、装袋密封、杀菌、冷却、贴标、装箱而制成的风味黑豆罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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 | 指 标 | 检测方法 |
|-------|----------------------|------------|
| 性 状 | 粘稠状颗粒，颜色基本一致，组织细腻 | GB/T 10786 |
| 色 泽 | 豆粒表皮呈黑色或黑褐色，色泽均匀一致 | |
| 滋味、气味 | 具有风味黑豆罐头应有的滋味和气味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

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 | 检测方法 |
|-------------------|------------|-------------|
| 固形物(%) | \geq 85 | GB/T 10786 |
| 可溶性固形物含量 % | 4-6 | GB/T 10786 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | \leq 0.3 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | \leq 0.2 | GB 5009.15 |
| 锡(以 Sn 计), mg/kg | \leq 250 | GB 5009.16 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | \leq 1.0 | GB 5009.123 |
| 注: *指标为严于食品安全国家标准 | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求,按 GB4789.26 检测。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《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【2005】第 75 号的规定,按 JJF 1070 检测。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950《罐头食品安全卫生规范》的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求,污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、固形物、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干黑豆为原料，经浸泡、清洗、预煮、调配(加入酿造酱油、白砂糖、蜂蜜、芝麻、芝麻香油、蚝油)、装袋密封、杀菌、冷却、贴标、装箱而制成的风味黑豆罐头。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，并参照 GB/T13518《蚕豆罐头》和 GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》，制定本标准，为生产组织、质量控制和监督检查提供依据。其内容规定了风味黑豆罐头的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

西峡县豆豆食品有限公司

2017年11月01日