



411537S-2017



偃师市山化糖厂企业标准

Q/YSH 0002S-2017

桑果罐头

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

偃师市山化糖厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。
本标准由偃师市山化糖厂提出并起草。
本标准主要起草人：梅修辉。

H N

Q B

桑果罐头

1 范围

本标准规定了桑果罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜或冷藏良好的桑椹、水为主要原料，辅以白砂糖、柠檬酸经预煮、调配、密封、杀菌制成的桑果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 桑椹：果实新鲜或冷藏良好，成熟适度，呈紫黑色至紫红色，风味正常，清洁卫生，无污染、无霉烂、变质、病虫害和机械伤。同时符合 GB2762 和 GB2763 中水果项下的要求。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的有关规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。

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	试验方法
性状	卵圆形或长果形，有短果序梗	从样品中取出桑果，倒入一洁净烧杯中，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	果肉和汤水呈较均匀一致的浅紫红色至紫红色	
气味	具有桑果罐头应有的风味，无异味	
滋味	具有桑果罐头特有的滋味	
杂质	允许有少量沉淀和碎屑，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	检验方法	
固形物含量, %	≥	40	GB/T 10786
总酸%	≤	2.0	GB/T 12456
可溶性固形物%	≤	20	GB/T 10786
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
锡（以Sn计）, mg/kg	≤	250	GB 5009.16
注：*指标严于食品安全国家标准GB2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的检验的规定要求。按 GB 4789.26 的规定检验。

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 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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。

H N

Q B

编制说明

本品是以新鲜或冷藏良好的桑椹、水为主要原料，辅以白砂糖、柠檬酸经预煮、调配、密封、杀菌制成的桑果罐头。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 GB 11671《果蔬类罐头食品卫生标准》。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市山化糖厂
2017年06月15日

H N
Q B