



411916S-2017



商丘市广益食品有限公司企业标准

Q/SGS 0002S-2017

燕麦罐头

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

商丘市广益食品有限公司 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。

本标准由商丘市广益食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵民强、巴娜娜。

H N

Q B

燕麦罐头

1 范围

本标准规定了燕麦罐头的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以燕麦为原料，经清洗、浸泡、压力蒸煮、调配(加入白砂糖、冰糖、红糖、奶粉、红枣片、三氯蔗糖、枸杞)、装罐、密封、高温杀菌、冷却、风干、贴标制成的燕麦罐头。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 燕麦应符合 ZB B22011-85 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 乳粉(奶粉)应符合 GB/T 5410 和 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 干制红枣应符合 GB/T5835 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB13104 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T18672 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/T10786
色 泽	燕麦呈浅黄色，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有燕麦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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
固形物(%) \geq	55	GB/T10786
pH	5.0-5.5	GB5009.237
可溶性固形物含量 %	10-12	GB/T10786
三氯蔗糖 g/kg \leq	0.25	GB 22255
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.15	GB 5009.12
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

应符合表 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950《罐头厂卫生规范》的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、固形物、pH、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

以燕麦为原料，经清洗、浸泡、压力蒸煮、调配(加入白砂糖、冰糖、红糖、奶粉、红枣片、三氯蔗糖、枸杞)、装罐、密封、高温杀菌、冷却、风干、贴标制成的燕麦罐头。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，参照了GB/T 31116《八宝粥罐头标准》，作为组织生产，为质量控制和监督检查提供依据。其内容规定了燕麦罐头的要求、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。

商丘市广益食品有限公司

2017年07月25日