



410433S-2018



新乡佐今明食品有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2018

# 酵素豆制品罐头

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

新乡佐今明食品有限公司 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。

附录A为本标准的规范性引用文件。

本标准由新乡佐今明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘迎熹。

H N

Q B

# 酵素豆制品罐头

## 1 范围

本标准规定了酵素豆制品罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、大豆、蚕豆、豌豆、花生、芸豆、绿豆为原料，经挑选、清洗、沥干，加入果蔬酵素、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、八角、丁香、陈皮、草果、枸杞、甘草、桑椹、金银花、苦荞麦，经蒸煮或卤制、灌装、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的酵素豆制品罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黑豆、黄豆、大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.7 果蔬酵素应符合附录 A 的规定。
- 2.1.8 白豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.9 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.10 花豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.11 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.20 陈皮、草果、甘草、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015年版 一部的规定。

2.1.21 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.22 苦荞麦应符合 GB/T 10458 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	试验方法
色泽	色泽均匀，具有该品种本身特有的颜色	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味。
组织形态	大小均匀，软硬适中，无病虫害果	
滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味	
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	检验方法	
固形物，g/100g	≥	55	GB/T 10786
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定。检验方法为 GB 4789.26。

## 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 规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 相关规定。

## 2.7 其他要求

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

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

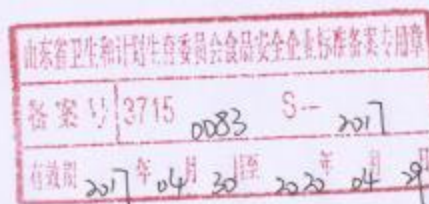
# Q/TSS

## 山东天随生物科技有限公司企业标准

Q/TSS 0001S-2017

代替 Q/TSS 0001S-2016

### 果蔬复合发酵原液



2016-05-25 发布

2016-05-30 实施

山东天随生物科技有限公司 发布

### 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
 本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
 本标准由聊城市天随生物科技有限公司提出并起草。  
 本标准主要起草人：杨文鹏。  
 本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



Q/TSS 0001S-2016

## 果蔬复合发酵原液

### 1 范围

本标准规定了果蔬复合发酵原液的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以生产用水（经水处理的纯净水）、可食用鲜果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、桑葚、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、枸杞、红树莓、黑加仑、蔓越莓等）、可食用新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝等）中的任意几种为主要原料，选择性添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖为辅料，以酵母或乳酸菌为发酵剂，经原料预处理、发酵、分离、过滤、调配、杀菌（或不杀菌）、灌装等主要工艺加工制成的发酵果蔬汁饮料。

### 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 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 23528-2009 低聚果糖
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

Q/TSS 0001S-2016

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

QB/T 1214 方糖

QB/T 2343.1 赤砂糖

QB/T 2142 玻璃容器 含气饮料瓶

QB 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶

QB/T 4567 黑糖

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

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[2005]第75号令《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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料

###### 4.1.1 菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝

应干净、无污染、无霉变腐烂且符合GB 2762、GB 2763的规定。

###### 4.1.2 香蕉、苹果、梨、葡萄、蓝莓、杏、柠檬、草莓、菠萝、番石榴、番木瓜、山楂、猕猴桃、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、李子、樱桃、青梅、西瓜、桑葚、红树莓、黑加仑、蔓越莓

应干净、无霉变、无腐烂且符合GB 2762、GB 2763的规定。

###### 4.1.3 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1的规定。

###### 4.1.4 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

###### 4.1.5 方糖

应符合QB/T 1214的规定。

###### 4.1.6 低聚果糖

应符合GB/T23528-2009

###### 4.1.7 酵母

应符合GB/T 20886的规定。

###### 4.1.8 乳酸菌

应符合QB/T 4575的规定。

###### 4.1.9 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.2 生产工艺

原料预处理→发酵→分离→过滤→调配→杀菌(不杀菌)→灌装→检验→外包装→入库。

##### 4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽
滋味与气味	具有本品应有的滋味,无异味
性状	液态,允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见的外来杂质

##### 4.4 理化指标

按GB/T 12143规定的方法测定。

#### 5.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

#### 5.2.3 果蔬汁含量

按GB/T 31121规定的方法测定。

#### 5.2.4 锡

按GB 5009.215规定的方法测定。

#### 5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.2.6 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

### 5.3 微生物检验

#### 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 5.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

#### 5.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

### 5.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 6.2 抽样

从同一规格，同一批次的合格产品中随机抽样，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为18瓶。将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

##### 6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

##### 6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 6.3.2 型式检验

##### 6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

Q/TSS 0001S-2016

6.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用食品包装用玻璃瓶、食品用塑料瓶；应符合QB/T 2142、QB 2357或相关标准的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

#### 7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

#### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。



## 编制说明

本标准适用于以黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、大豆、蚕豆、豌豆、花生、芸豆、绿豆为原料，经挑选、清洗、沥干，加入果蔬酵素、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、八角、丁香、陈皮、草果、枸杞、甘草、桑椹、金银花、苦荞麦，经蒸煮或卤制、灌装、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的酵素豆制品罐头。

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》有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡佐今明食品有限公司