



410897S-2018



孟州市港乐罐头食品厂企业标准

Q/MGS 0002S-2018

清水黄精（鸡头参）罐头

2018-04-09 发布

2018-04-09 实施

孟州市港乐罐头食品厂 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》编写。

本标准由孟州市港乐罐头食品厂提出并起草。

本标准起草人：韩德平。

H N

Q B

清水黄精（鸡头参）罐头

1 范围

本标准规定了清水黄精（鸡头参）罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄精（鸡头参）为原料，经挑选、修整、清洗和蒸煮，加入柠檬酸，再装袋、密封、包装加工而成的清水黄精（鸡头参）罐头食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精（鸡头参），应新鲜卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 中根茎类蔬菜中的规定。

2.1.2 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	固体和液体的混合物	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	固体：黄白色，色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料物质固有的气味和滋味，酸、微甜、略苦，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 理化指标理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物 g/100g	≥ 70	GB/T 10786
pH 值	4.5~6.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的要求。

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 生产过程卫生要求

生产过程应符合 GB14881 的有关规定。

2.7 其他卫生要求

其他卫生要求应符合 GB 2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄精（鸡头参）为原料，经挑选、修整、清洗和蒸煮，加入柠檬酸，再装袋、密封、包装加工而成的清水黄精（鸡头参）罐头食品。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》和 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的有关规定，参照相关标准制订本标准。作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

H N

孟州市港乐罐头食品厂

Q B