

04.02.0

2.04

Q/HYS

唐山汇源食品有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2019

甘薯罐头

备案号：131026S-2019

备案日期：2019年04月09日

有效日期：2024年04月08日

2019-01-29 发布

2019-02-20 实施

唐山汇源食品有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
本标准贯彻了国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由唐山汇源食品有限公司提出。

本标准起草单位：唐山汇源食品有限公司。

本标准主要起草人：吴玉芹。

本标准于2019年01月29日由唐山汇源食品有限公司负责人王志强批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年01月29日首次发布。



甘薯罐头

1 范围

本标准规定了甘薯罐头的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于甘薯罐头的生产、检验和销售。



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/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1006 罐头食品的检验规则
- 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令第75号 《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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

甘薯罐头根据加工工艺的不同，分为甘薯罐头和小甘薯罐头。

3.1 甘薯罐头

以甘薯为主要原料，经清洗、去皮、蒸制、分切（条、片、块、丁等）、烘烤、冷冻、金属探测、灌装、封口、灭菌而成的罐头。

3.2 小甘薯罐头

以甘薯为主要原料，经清洗、去皮、蒸制、烘烤、添加白砂糖或绵白糖搅拌、成型、二次烘烤、冷冻、金属探测、灌装、封口、灭菌而成的罐头。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 甘薯：表面基本光滑、完好，不能有过多泥土，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
	甘薯罐头	小甘薯罐头	
外观	产品密封完好，无泄漏、涨袋现象		在光线充足、空气清洁无异味的实验室内，将样品倒入白色搪瓷盘中置于明亮处，肉眼观察样品外观、有无杂质，色泽、气味及滋味、组织形态按 GB/T 10786 规定的方法检验。
色泽	具有相应产品应有的色泽，色泽基本一致		
组织状态	具有相应产品应有的（条、片、块、丁等）形状，无明显碎屑	椭圆形，形似红薯	
气味和滋味	具有相应产品应有的滋味、气味，无异味		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

4.3 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
	甘薯罐头	小甘薯罐头	
可溶性固形物含量 (20℃折光计法) / (%)	—	30~60	在常温下 (20℃左右) 将待检样品与其 1 倍质量的蒸馏水 (称量精度 0.1g) 倒入组织捣碎机内充分打浆 3~5 分钟, 静置至上层溶液透明, 取上清液按 GB/T 10786 中规定的方法测定, 测量值乘以 2 即为样品的可溶性固形物。
水分 / (%)	20~50	30~65	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤		0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤		0.8	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。(采用称量销售的产品除外)

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 20938 和 GB 8950 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

按照QB/T 1006抽样方法抽样。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、可溶性固形物、水分、商业无菌、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量



于成品库中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200袋，随机抽取18袋。样品分成2份，一份检验，一份备查。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的产品判为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品的直接包装为复合膜袋，应符合 GB 9683 的规定。其它包装材料和容器应符合相关标准和有关规定的要求。

产品外包装应严密、无破损。

7.3 贮存

产品应远离热源，常温避光贮存，不得露天堆放；开袋后应冰箱保存或尽快食用；产品在贮存中不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.4 运输

运输工具应清洁、无污染、无异味，保持干燥；产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运；运输产品时不得风吹、日晒、雨淋，防止产品被污染。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期18个月。