

备案号：34202101571S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年04月09日

Q/SZJS

宿州金硕食品有限公司食品安全企业标准

Q/SZJS 0006S—2021



桃罐头

安徽省卫生健康委员会

2021-04-01发布

2021-04-10实施

宿州金硕食品有限公司发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准地方标准为准。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，贯彻执行强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》，比较了GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 桃罐头》标准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准由宿州金硕食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：陈琼伟

本标准于2021年4月1日首次发布。

本标准有效期三年。



桃罐头

1 范围

本标准规定了桃罐头的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第3 定义产品的生产、销售、检验。

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/T317	白砂糖		
GB 1886.28	食品安全国家标准	食品添加剂	D-异抗坏血酸钠（又名异VC钠）
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
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 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验商业无菌检验	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T5835	干制红枣		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
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/T 10786	罐头食品的检验方法		
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素C(抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜	
GB/T 18672	枸杞		
GB/T 20882	果葡糖浆		
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB/T 35883	冰糖		
NY/T 834	银耳		
NY/T 1504	莲子		
SB/T 10090	鲜桃		
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[2005] 第75 号《定量包装商品计量监督管理办法》、《食品召回管理办法》、《国家食品药品监督管理总局令第12号》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 桃罐头

以桃为主要原料，使用饮用水，添加或不添加冰糖、白砂糖、果葡糖浆、银耳、枸杞、莲子、百合、蜂蜜、红枣等药食同源或新资源食品目录中的一种或多种为辅料，添加或不添加柠檬酸、D-异抗坏血酸钠（又名异VC钠）、维生素C(抗坏血酸)等食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定）中的一种或几种，经原料前处理、预煮、修整、配料、装罐、封口、杀菌、包装等工艺加工而成的桃罐头。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和
管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881 的规定；不得添加非食品物质原料；
使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762 的规定；食品添加剂使用的品种、范围、使用量
应符合GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

生产用水：应符合GB 5749 的规定；水果应新鲜冷藏或速冻良好；果实应新鲜饱满、成熟
适度；无严重畸形、霉烂、病虫害和机械损伤引起的腐烂现象；桃：应符合SB/T10090
的规定；柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定；D-异抗坏血酸钠（又名异VC钠）：应符合GB
1886.28的规定；维生素C(抗坏血酸)：应符合GB 14754的规定；冰糖：应符合GB/T 35883
的规定；白砂糖：应符合GB/T 317的规定；果葡糖浆：应符合GB/T 20882的规定；蜂蜜：应
符合GB 14963的规定；枸杞：应符合GB/T 18672的规定；银耳：应符合NY/T 834的规定；莲
子：应符合NY/T1504的规定；红枣：应符合GB/T 5835的规定；其它原辅料应符合GB 2761、
GB 2762 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 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	检验方法
容器	密封完好；金属瓶装罐头和玻璃瓶装罐头无泄 漏、无胖听，金属瓶装罐头容器外表无锈蚀， 内壁涂料无脱落。	取试样置于白色洁净的瓷盘 中，在自然光线下目测、鼻嗅、 口尝。
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀。	
组织及形态	具有该产品应有的形态。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	



4.4 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/ % \geq	50	GB/T 10786
可溶性固形物/ %	8.0—22.0	GB/T 10786
注：其它理化指标应符合国家相关法律法规及有关规定。		

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3 的规定

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.9	GB 5009.12
锡a(以Sn 计)/(mg/kg) \leq	250	GB 5009.16
其它污染物限量	应符合GB 2762 及国家有关规定和公告	
a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品		

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定，详见表4

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
a 其它真菌毒素限量	应符合GB 2761 及国家有关规定和公告	

4.7 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照GB 4789.26 规定的方法执行。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂品种和使用量：应符合GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005) 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样：在成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，抽样基数不小于200瓶（袋），抽样数量为18瓶（袋），将所抽样品分成2份，一份检验，一份备查。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官指标、净含量、商业无菌。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每半年应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。运输中应防止重压、碰撞、烈日暴晒、雨淋。装卸时应注意轻拿轻放、严禁重压、抛掷。

7.5 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源。

7.6 产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

7.7 保质期

在本标准规定的贮运条件及包装完好的情况下，产品保质期以产品外包装标签标识为准。

