

备案号：34202201367S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年03月25日

Q/BFSP

安徽栢馥食品有限公司企业标准

Q/BFSP0002S—2022

桃胶椰奶罐头



2022-03-15 发布

2022-03-28 实施

安徽栢馥食品有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准、若与其相抵触时，以国家标准、行业标准和地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的要求，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》起草编制。

本标准由安徽栢馥食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：李玉、李立成。

本标准2022年03月15日首次发布。

本标准有效期3年。



安徽省卫生健康委员会

桃胶椰奶罐头

1 范围

本标准规定了桃胶椰奶罐头的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、保质期和产品召回管理。

本标准适用于以桃胶椰果罐头产品的生产、销售和检验。

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 1886.235	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 总则
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/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/T 20882	果葡糖浆	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
QB/T 1006	罐头食品检验规则	
QB/T 4631	罐头食品包装、标志、运输和贮存	
NY/T 1522	椰果	
JJF 1070	《定量包装商品净含量计量检验规则》	

国家市场监督管理总局（原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》



国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）令[2015]第12号《食品召回管理办法》
国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）令[2015]第11号《食品安全抽样检验管理办法》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 桃胶椰奶罐头

以桃胶、椰果为主要原料，适用于以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆为辅料，添加或不添加柠檬酸、维生素C等食品添加剂。经原料前处理、预煮、冷却、灌装、恒温观察、包装等工艺加工制成的产品。

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《中华人民共和国食品安全法》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、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫健委相关公告的规定。

4.2 原料要求

生活饮用水应符合GB 5749的规定；果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定；白砂糖应符合GB/T 317的规定；椰果应符合NY/T 1522的规定；柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；维生素C应符合GB 14754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、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫健委相关公告的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致。	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、状态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味。	
组织状态	无正常视力可见外来异物。	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质。	

4.4 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/%	≥	50.0	GB/T 10786
可溶性固形物(以20折光计法)(%)		14-17	GB/T 10786
砷(以As计)(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
注：1、食品添加剂按GB 2760的规定执行。 2、其他污染物限量、其他真菌毒素限量、农药最大残留限量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家相关公告的规定。			

4.5 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求。

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局(原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》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8590、GB 14881 的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定；

6.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

7 检验规则

7.1 批次和抽样

7.1.1 批次：同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一批次。

7.1.2 抽样：按照 GB/T 30642 规定执行，或者在企业成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取，抽样基数不少于 100 个销售包装，抽样量不少于 4 个销售包装，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

7.2 检验

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应对感官要求、净含量、商业无菌指标进行检验，检验合格产品方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验一般情况下每年最少进行一次，有以下情况之一时应进行型式检验。

a) 产品正式投入生产时；

- b) 原料、工艺发生较大变化时;
- c) 停产 3 个月后重新恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督部门提出型式检验要求时。

8 判定规则

8.1 检验结果全部符合本标准要求时, 判定该批产品合格。

8.2 检验结果除微生物指标外, 如有不超过两项(含两项)不符合本标准时, 可对留样或同批产品中加倍抽样进行检验, 以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准, 则判定整批产品为不合格品。

8.3 微生物指标不符合本标准要求时, 直接判定该批产品不合格, 不得复检。

9 标签标志、包装、运输、贮存、保质期和产品召回管理

9.1 标签标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050以及国家有关标准、规定标注。

9.2 包装

产品包装应符合GB 14881、GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定, 外包装储运图示标志按GB/T 191的规定执行。

9.3 运输

产品运输过程中应避免日晒、雨淋、重压, 不得与有毒有害、易污染、有异味的货物混装、混运。

9.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

9.5 保质期

产品在符合本标准储存的条件和包装完好的情况下, 自生产日期起, 保质期按产品标签标注执行。

9.6 产品召回管理

不安全产品召回管理按国家市场监督管理总局(原国家食品药品监督管理总局)令[2015]第12号《食品召回管理办法》执行。