

备案号：34202205615S

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10月20日

Q/DSXD

安徽省砀山现代食品有限公司食品安全企业标准

Q/DSXD 0001S—2022

桃罐头

安徽省卫生健康委员会

2022-09-20 发布

2022-10-20 实施

安徽省砀山现代食品有限公司 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1部分：标准化文件的结构和起草规则》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》和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》进行编写。

本标准由安徽省砀山现代食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：杨震。

本标准首次发布。



安徽省卫生健康委员会

桃罐头

1 范围

本标准规定了桃罐头的术语和定义、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、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/T 317	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
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/T 5835	干制红枣
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/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》	



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、水为主要原料，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，添加或不添加维生素C、柠檬酸等食品添加剂（使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及相关公告的规定），经原辅料清洗、去皮、预煮、修整、配料、灌装、封口、杀菌、包装等工艺加工制成的桃罐头（以下简称产品）。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 桃：应符合 SB/T 10090 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.6 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.11 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.13 其它食品原料：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关公告的规定，并不得添加非食用物质。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该品种产品应有的色泽，色泽均匀	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物
滋味、气味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物/（%）	≥50	GB/T 10786
糖水浓度（以折光计）/（%）	7.0-19.0	GB/T 10786
可溶性固形物/（%）	8.0-22.0	GB/T 10786
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.9	GB 5009.12
锡 ^a （以Sn计）/（mg/kg）	≤250	GB 5009.16
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	
°仅采用镀锡薄板容器包装的食品。		
其它理化指标应符合相关法律法规的规定。		

4.4 微生物指标

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照GB4789.26规定的方法执行。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，并按JJF1070中规定的方法检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准和行业标准的要求。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、净含量、技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有规定的，从其规定），产品检验合格方可出厂。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 正常生产时，每半年进行一次检验；
- 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；

- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

7.2 组批

以同一班次、同一品种、同一生产线的产量为一批。

7.3 抽样规则

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。

7.4 判定规则

- 7.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品或该次型式检验结论为合格品；
- 7.4.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；
- 7.4.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.3 包装

包装封口应严密，无泄露，不得有破损，包装用材料应符合相应的标准和卫生要求。

8.4 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输。运输时盖帆布等遮盖物品，防潮、防雨、防暴晒。

8.5 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品同处贮存。

9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，产品保质期以产品外包装标签标识为准。

