

Q/NMILS

内蒙古领柿食品有限责任公司企业标准

Q/NMILS 0001S—2024

果蔬罐头

2024 - 05 - 05 发布

2024 - 06 - 05 实施

内蒙古领柿食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 的规定编写。

本标准由内蒙古领柿食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古领柿食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古领柿食品有限责任公司批准。

本标准起草人：贾惠文。

果蔬罐头

1 范围

本标准规定了果蔬罐头的技术要求、生产加工过程要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黄西红柿为原料，经选料、清洗、热烫、去皮、打糊、杀菌、灌装等工艺加工制成的果蔬罐头。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品PH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

黄西红柿：应采用新鲜或冷藏良好，成熟适度，果实无裂缝、病虫害、黑心及霉变现象，并符合其他相应国家食品安全标准的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态，闻其气味。
滋味、气味	具有原料特有的滋味和气味，无异味、霉变味	
组织形态	呈糊状，可有少量果蒂、果皮，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	
可溶性固形物含量（20℃，折光计法）/%	≥	8.0	GB/T 10786
PH	≤	4.6	GB 5009.237

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8 mg/kg”，按GB 5009.12规定的方法检验；其他污染物限量指标应符合GB 2762的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 微生物限量

致病菌限量：应符合GB 29921的规定。

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	检验方法	
霉菌计数（视野），%	≤	30	GB 4789.15

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，按GB 2763中规定的方法检验。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装严密、无泄漏破损。

5.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风良好的场所贮存，产品不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫离地。
