

辽宁省丹东市食品安全企业标准备案
2106 0007 S - 2023 号
标准有效期截止至 年 月 日
2106020019349

Q/DRZ

丹东荣正食品有限公司企业标准

Q/DRZ 0013S-2023

酸黄瓜罐头

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2023-02-01 发布

2023-02-28 实施

丹东荣正食品有限公司 发布



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098—2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准。其他指标和要求参照相关国家、行业标准及产品特点和实测情况制定。

本标准由丹东荣正食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：高志凯。

本标准属首次发布。

酸黄瓜罐头

1 范围

本标准规定了酸黄瓜罐头的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以腌制黄瓜为原料，以饮用水、食醋、食用盐、丁香为辅料，添加食品添加剂氯化钙，经预处理、调汁、浸味、灌装、密封、杀菌、冷却制成的酸黄瓜罐头。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该注日期对应的版本适用于本文件；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 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

丹东市食品
S
效期截止
21060200

GB/T 22300 丁香

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 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

JF 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(2005)第75号令 《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 密封

食品容器经密封后阻止微生物进入的状态。

3.2 胖听

由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体，形成正压，使一端或两端外凸的现象。

3.3 泄漏

罐头密封有缺陷，或由于罐头容器受损等原因，致使产品漏出、微生物侵入的现象。

3.4 商业无菌

罐头食品经适度杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在常温下能在预包装容器内繁殖的非致病性微生物的状态。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 腌制黄瓜：应符合GB 2714的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食醋：应符合GB 2719的规定。

4.1.4 食用盐：应符合GB 2721的规定。

4.1.5 丁香：应符合GB/T 22300和GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.6 氯化钙：应符合GB 1886.45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
容 器	密封完好, 无泄漏、无胖听	GB/T 10786
色 泽	瓜体呈浅黄绿色, 汤水呈浅黄色, 清亮透明或尚清晰	
滋、气味	具有酸黄瓜罐头应有的滋味、气味, 无异味	
组织形态	瓜质较脆嫩, 块体较直、较均匀, 允许有少量碎块	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
固形物含量/%	\geq 60	GB/T 10786
铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq 0.29	GB 5009.12
总酸/(g/kg)	4.0~8.0	GB 12456
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(g/100g)	1.0~6.0	GB 5009.44

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及相关规定。

4.5.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中, 不添加和使用非食用物质, 不滥用食品添加剂, 不使用超过保质期的原辅料、回收的产品生产加工食品。

4.9 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 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、食品添加剂、食品包装材料与容器入库之前，应按规定要求查验生产企业提供的生产许可证、检验合格报告，或由本企业抽样检验，符合要求后方可入库贮存和使用。

5.2 组批

同一批原料、同一批投料、同一生产工艺、同一生产线、同一规格、同一品种的预包装产品为一组批。

5.3 抽样

同一批产品，抽样基数不少于 200 个最小预包装，采取随机抽样方法，每批产品随机抽取样品不少于 20 个最小预包装，净重不少于 2 kg，样品等分两份，一份用于首次检验，一份留样用于复检。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品出厂前，应经本公司质检部门按本标准规定检验，或委托具有法定资质的检验机构检验合格，出具合格检验报告，并在包装箱内(外)附有质量合格证，方可出厂销售。

5.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、固形物含量、总酸、氯化物、微生物指标。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准中的全部要求。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 连续停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 主要原辅料产地、供应商发生变动或生产工艺、主要生产设备发生较大变化时；
- d) 检验结果与上一次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行质量仲裁时；
- f) 食品安全监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

5.6.1 检验项目全部符合本标准的要求，判定该批产品为合格品。

5.6.2 商业无菌检验不符合本标准的要求，即判定该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。其他检验项目如有一项以上(含一项)不符合本标准的要求，应使用备样或同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。

6 标签标志、包装、运输、贮存

6.1 标签标志

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家食品安全相关要求，确保真实、清楚、完整、牢固，不易脱色，不与预包装食品容器分离。外包装容器表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全要求及有关规定。预包装食品容器为塑料制品的，应符合 GB 4806.7 的规定；预包装食品容器为玻璃制品的，应符合 GB 4806.5、QB/T 4594 的规定。包装应牢固，封口应严密，保证正常情况下产品质量不受破坏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、摔跌、穿刺、雨淋、日晒。产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运，防止化学污染。装卸时应轻拿轻放，防止物理机械损伤。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在通风、避光、清洁、卫生、无虫害、无鼠害的仓库内。

6.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混贮混放，禁止露天堆放。底层产品应有垫离设施，离地10cm以上，离墙20cm以上，离屋顶20cm以上。

6.4.3 保质期：在本标准规定的贮存运输条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为12个月。