

Q/SEWZ

和田塞尔瓦孜商贸有限公司
食品安全企业标准

Q/SEWZ 0001S-2020

罐头食品（酱制品）



2020-04-12 发布

2020-04-28 实施

和田塞尔瓦孜商贸有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分标准的结构和编写》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由和田塞尔瓦孜商贸有限公司提出。

本标准由和田塞尔瓦孜商贸有限公司起草。

本标准起草人：穆伊布拉·伊萨米丁、曾凡军。

本标准批准人：穆伊布拉·伊萨米丁

本标准于2020年4月12日发布。



罐头食品（酱制品）

1 范围

本标准规定了罐头食品（酱制品）的技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、藿香、薄荷、菊花、核桃仁、巴旦木仁、甜杏仁、鹰嘴豆、大蒜、生姜、洋葱的一种（或多种）为原料，添加（或不添加）蜂蜜、白砂糖，经熬煮、灌装、灭菌、制成的罐头食品（酱制品）。

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 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 4806.7 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 - GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 - GB/T 17876 包装容器塑料防盗瓶盖
 - GB/T 29335 爪式旋开盖
 - QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
 - JJF 1070 定量包装商品计量检验规则
- 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 技术要求

3.1 原辅料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。核桃仁、巴旦木仁、甜杏仁、鹰嘴豆符合 GB19300 的规定。菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、藿香、薄荷、大蒜、生姜、洋葱符合 GB2761 、GB2762、GB2763 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。

3.1.2 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
容器	密封完好无泄漏	按照 GB/T10786 规定的方法测定
滋味	具有各种酱应有的滋味和气味，无异味	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤	0.18
黄曲霉素 B ₁ / μg/kg	≤	5.0
备注：未添加食品添加剂。铅指标严于 GB2762 的规定。		

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。按 GB4789.26 规定的检验方法进行。

3.5 净含量及其允许短缺量

符合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。按照 JJF1070 规定的方法进行检验。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官要求、净含量进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

塑料材料包装容器符合 GB4806.7 的规定。玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定，爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定，包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求。包装规格按顾客要求执行。

5.3 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地 20cm，离墙 30cm 分类存放。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 24 个月，保质期以外包装为准。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	罐头食品（酱制品）	标准主要起草人	穆伊布拉·伊萨米丁、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 标准规定了罐头食品（酱制品）的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定食品安全企业标准。根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求编撰，并根据国家标准GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》编写了本标准，报自治区卫生健康委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。核桃仁、巴旦木仁、甜杏仁、鹰嘴豆符合 GB19300 的规定。菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、藿香、薄荷、大蒜、生姜、洋葱符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。 按照GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定感官指标。微生物指标。 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。 按照GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉素 _{B₁} 指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检测方法：铅按GB5009.12规定的方法测定。商业无菌按GB 4789.26规定的检验方法进行。净含量偏差按JJF1070规定执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 国家标准 GB2762 中铅指标为 $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ ，企业标准制定铅指标为 $\leq 0.18 \text{ mg/kg}$ ，严于国家标准。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 已经新疆卫生监督网进行了 20 天（2020.04.21—2020.05.10）的公示，没收到修改意见。			