

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0098 S-2021 号

Q/JML

吉美食品（辽宁）有限公司企业标准

Q/JML 0001S-2021

鹰嘴豆罐头

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。



2021-03-02 发布

2021-04-06 实施

吉美食品（辽宁）有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定,其他指标根据产品实测值制定。

本标准由吉美食品(辽宁)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:方羨春、曹树森、丁忍。

本标准首次发布。

鹰嘴豆罐头

1 适用范围

本标准规定了鹰嘴豆罐头的要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干鹰嘴豆为原料，经浸泡、预煮、挑选、装罐、加汁、密封、杀菌等系列工序，生产加工而成的鹰嘴豆罐头。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 5461	食用盐
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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.10	食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 14251	罐头食品金属容器通用技术要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
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》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号	《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求：所用原、辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 干鹰嘴豆：色泽正常、颗粒饱满、大小较均匀、无虫蛀、霉烂及破碎，应符合GB2762和 GB2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

3.2 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，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	GB/T 10786
内容物	组织状态	豆粒软硬适度，大小较均匀	
	色 泽	豆粒呈淡黄色或黄褐色，汤汁透明略呈黄色	
	滋味和气味	具有鹰嘴豆罐头应有的滋味和气味，无异味	
	杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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 (%)	≥ 50	GB/T 10786
食盐 (%)	≤ 1.5	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计) /(mg/kg)	≤ 245	GB 5009.16

3.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合相应的标准和相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定进行检验。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

4 检验规则

按 QB/T 1006 的规定执行。

4.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质监部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。抽样基数不得少于 100 个最小包装，每批产品中随机抽取一定数量（样量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品必须按批准的工艺文件及本标准规定进行生产和检验，经检验合格，并附合格证后方可出厂。

4.3.2 检验项目为：感官要求、固形物含量、食盐、净含量、商业无菌。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.5.2 微生物指标不符合要求，即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。

4.5.3 除微生物指标外，其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判定该批产品为合格产品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品销售包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定，产品内包装用镀锡薄钢板圆形罐头容器，应符合 GB/T 14251 和 GB 4806.10 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。销售包装应符合 GB 23350 的规定。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应存放阴凉、清洁、干燥、通风的仓库中，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。产品底层应有垫离，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

