CCS X 22

X 24

2020-XX-XX 实施

2020-XX-XX 发布

T/HBFIA XXXX—2020

Starch sausage

板栗（仁）罐头

团体标准

河北省食品工业协会 发 布

ICS 67.120.10

X 24

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件起草人：XXXX。

本文件首次制定。

板栗（仁）罐头

1 范围

本标准规定了板栗（仁）罐头的术语和定义、技术要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以板栗或速冻板栗（仁）为主要原料，经加工处理、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的罐头食品。

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 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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

原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

根据工艺分为：

板栗仁、糖渍板栗仁、调制板栗仁、开口板栗、糖水板栗仁、清水板栗仁；

3.1板栗仁（甘栗仁）

以板栗或速冻板栗仁为原料，经加工处理、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的板栗罐头食品。

3.2糖渍板栗仁（糖渍甘栗仁）

以板栗或速冻板栗仁为原料，经加工处理、糖渍（煮）、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的板栗罐头食品。

3.3开口板栗（开口甘栗）

以鲜板栗或速冻开口板栗为原料，经加工处理、划口或不划口、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的板栗罐头食品。

3.4调制板栗仁（调味栗仁）

以板栗或速冻板栗仁为原料，经加工处理、配以调味料等辅料调制加工、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的板栗罐头食品。

3.5糖水板栗仁

以板栗或速冻板栗仁为原料，经加工处理、加糖水、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的板栗罐头食品。

3.6清水板栗仁

以板栗或速冻板栗仁为原料，经加工处理、加清水、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的板栗罐头食品。

4 技术要求

* 1. 原辅料要求

4.1.1板栗、速冻板栗仁应符合GB 19300，板栗还应符合GB/T 2234的规定（建议去掉）。

建议改为鲜板栗应新鲜、干净，速冻栗仁冻结状态良好，并符合GB 2761、GB 2762 GB 2763的规定

4.1.2其他原辅材料应符合相应标准和国家有关规定。

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 |
| 板栗仁/ 糖渍板栗仁/  调制板栗仁 | 开口板栗 | 糖水板栗仁 | 清水板栗仁 |
| 外观 | 产品密封完好，无泄漏、涨袋和胖听现象发生 | | | | 在光线充足、空气清洁无异味的实验室内，将样品倒入白色搪瓷盘中，肉眼观察样品外观、有无杂质，色泽、气味及滋味、组织状态按GB/T 10786规定的方法检验 |
| 色泽 | 栗仁呈褐色、黄褐色或黑褐色 | 外皮呈棕褐色，栗仁呈褐色或黄褐色 | 栗仁呈褐色、黄褐色或黑褐色，糖水透明或稍有浑浊 | 栗仁呈褐色、黄褐色或黑褐色，汤汁清晰或稍有混浊 |
| 组织形态 | 栗仁具有经预处理后应有的外形，整粒或不完整粒，允许有少量碎仁；无虫蚀、霉变栗仁；由于加热和冷却过程，允许有少量水 | 果粒成熟饱满、大小较均匀，外壳开口适度容易剥离；无虫蚀、霉变栗仁；由于加热和冷却过程，允许有少量水 | 栗仁具有经预处理后应有的外形，整粒或不完整粒，允许有少量碎仁；无虫蚀、霉变栗仁 | 栗仁具有经预处理后应有的外形，整粒或不完整粒，允许有少量碎仁；无虫蚀、霉变栗仁 |
| 气味和滋味 | 具有本品特有的香味及气味，无异味，肉质细糯，风味香甜 | | | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | | | |

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 |
| 板栗仁/调制板栗仁 | 糖渍板栗仁 | 开口板栗 | 糖水板栗仁 | 清水板栗仁 |
| 可溶性固形物含量/（%） ≥ | 12.0 | 15.0 | 12.0 | 12.0-18.0 | - | 糖水板栗仁按GB/T 10786，其他产品按  附录A， |
| 平均固形物 | - | - | - | 不应低于标示值 | | GB/T 10786 |

4.4 食品安全要求

应符合GB 7098的规定

4.5食品添加剂

食品添加剂使用量应符合GB 2760 规定

4.6 净含量

应按原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070规定执行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

应符合 QB/T1006的规定。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物含量、固形物、商业无菌、净含量。

6.3.3 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验。检验合格后，出具合格

证书或检验报告，方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；

b) 停产半年以上，恢复生产时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定，判该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标不符合本标准规定，判该批产品不合格。

6.5.3 感官要求，理化指标、净含量有不符合本标准规定，在原批次产品中加倍取样复检，复

检结果符合本标准规定，判该批产品为合格；复检结果中仍不符合本标准规定，则判该批产品不合

格。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合相关标准和国家相关规定。产品外包装应严密、无破损。

7.3 贮存

产品应在卫生、阴凉、通风、干燥处存放，不得露天堆放。仓库内堆放产品应离墙离地，不得与有毒化学物品和有害物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

7.4 运输

运输工具必须清洁、无污染、无异味，保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、

混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放，保护包装和产品。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

附录A

（规范性附录）

可溶性固形物的测定

称取20g样品（精确到0.1g），加入60g蒸馏水，在常温下（20℃左右）将待检样品放入组织捣碎机中，充分打浆3-5min，静置30分钟以上，取上清液按GB/T 10786中对“可溶性固形物含量”规定的方法测定，测量值乘以4即为样品的可溶性固形物。