

# DB35

福建省地方标准

DB35/T 847—2008

---

糖水银耳罐头

2008-11-26 发布

2008-11-30 实施

---

福建省质量技术监督局 发布



## 前 言

为了规范我省糖水银耳罐头生产企业的生产经营活动，保证产品质量，特制定本标准，作为组织生产和交货的依据。

本标准的卫生指标按GB 7098《食用菌罐头卫生标准》执行。

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2000 和 GB/T 1.2—2002 规定执行。

本标准由莆田市质量技术监督局提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福建省莆田市闽中罐头食品有限公司。

本标准主要起草人：刘国霖 李其树 陈强



# 糖水银耳罐头

## 1 范围

本标准规定了糖水银耳罐头的产品代号、技术要求、食品生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以银耳为主要原料，以白砂糖、红枣等为辅料，经调配、罐装、排气、封口、杀菌、冷却等工序制成的糖水银耳罐头。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 红枣

GB 7098 食用菌罐头卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786-2006 罐头食品的检验方法

GB 11675 银耳卫生标准

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

NY/T 834 银耳

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（2005）第75号令 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（2007）第102号令 食品标识管理规定

## 3 产品代号

糖水银耳罐头，产品代号为9110 1。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 银耳

应符合GB 11675和NY/T 834的要求。

#### 4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.1.3 白砂糖

应符合的GB 317要求。

#### 4.1.4 红枣

应符合GB/T 5835的要求。

#### 4.1.5 其它辅料

应符合相应的标准要求。

#### 4.2 感官要求

4.2.1 容器密封完好，无泄漏、胖听现象存在，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。

4.2.2 其它感官指标还应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	银耳呈白色至米黄色，不得出现深褐色，无霉斑点；红枣呈暗红色，汤汁呈淡黄色、半透明
滋味气味	应具有糖水银耳罐头应有的滋气味，清甜爽口，无明显腥味，无其它异味
组织形态	银耳朵片半透明，呈单片或连片疏松状，稍带有软耳基，银耳、红枣均匀分布在罐内，汤汁稍稠
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	要 求
可溶性固形物含量（20℃折光计）/（%）	10.0~16.0
固形物含量/（%）	≥ 30
pH 值	5.0~6.0

#### 4.4 卫生指标

应符合GB 7098的要求。

#### 4.5 净含量

按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》执行。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 缺陷

样品缺陷分严重缺陷及一般缺陷，其分类见表3。

### 5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB/T 20938的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官指标

表3 样品缺陷

类别	缺陷
严重缺陷	有明显异味； pH值不符合要求时； 有有害杂质、如碎玻璃、外来昆虫，头发、金属屑等； 有深褐色变色银耳。
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、合成纤维、纸屑等； 感官要求明显不符合技术要求； 净含量负偏差超过允许的偏差； 固形物含量不足； 可溶性固形物含量不符合要求。

按GB/T 10786-2006中第2章规定的方法检验。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 可溶性固形物含量

按GB/T 10786-2006中第3章规定的方法检验。

### 6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786-2006中第4.2.2.1条规定的方法检验。

### 6.2.3 pH值

按GB/T 10786-2006中第5章规定的方法检验。

## 6.3 卫生指标

按GB 7098规定的方法检验。

## 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 7 检验规则

7.1 出厂检验项目为净含量、固形物含量、感官要求、可溶性固形物、pH值、微生物指标（商业无菌）。

7.2 抽样数：抽样数不少于24瓶。

7.3 其它按QB/T 1006的规定执行。

## 8 标志、包装、运输和贮存

按GB 7718、QB/T 3600和国家质量监督检验检疫总局[2007]第102号令《食品标识管理规定》规定执行。在符合本标准规定的贮存条件下，保质期不少于15个月。

福建省地方标准

糖水银耳罐头

DB35/T 847—2008

\*

2008年12月第一版 2008年12月第一次印刷