

中华人民共和国轻工行业标准

清水莲子罐头

QB 1604—92

Canned lotus seeds, water pack

1 主题内容与适用范围

本标准规定了清水莲子罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以莲子为原料,经去衣膜、预煮、捅莲芯、漂洗、装罐、密封、杀菌制成的清水莲子罐头。

2 引用标准

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.16 食品中锡的测定方法

GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

ZB X70 004 罐头食品的感官检验

ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 碱伤莲

去衣膜过程中因碱伤变色的莲子。

3.2 边碎莲

破碎脱落在三分之一以上的莲子。

3.3 硬莲

杀菌后没有开裂的莲子。

4 产品分类

清水莲子罐头的产品代号为 819。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 莲子:采用果实新鲜干燥,无霉烂变质、虫伤、黑斑、严重刀伤及发育不良的莲子为原料。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

中华人民共和国轻工业部 1992-11-10 批准

1993-07-01 实施

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	莲子呈乳白色或黄白色,表面有光泽。汤汁清晰,允许有微量沉淀	莲子呈乳白色或黄白色,表面较有光泽。汤汁较清晰,允许有少量沉淀	莲子呈淡黄色至灰白色,表面尚有光泽。汤汁尚清晰,允许有沉淀
滋味、气味	具有清水莲子罐头应有的滋味及气味,无异味		
组织形态	莲子完整,软硬适度,大小大致均匀。莲子应稍有开裂,无莲皮、莲芯,边碎莲不超过固形物重的 8%,碱伤莲和硬莲不超过固形物重的 2%	莲子完整,软硬较适度,大小较均匀。莲子应稍有开裂,允许个别莲子带有少量的莲皮、莲芯,边碎莲不超过固形物重的 10%,碱伤莲和硬莲不超过固形物重的 5%	莲子完整,软硬尚适度,大小尚均匀,莲子应有开裂,允许少量莲子带有莲皮、莲芯,边碎莲不超过固形物重的 15%,碱伤莲和硬莲不超过固形物重的 8%

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求。每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求。每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量 g	允许公差 %	含 量 %	规定重量 g	允许公差 %
7 116	440	±3.0	55	242	±9.0
500 mL 罐头瓶	500	±5.0	50	250	±9.0

5.3.3 重金属含量:应符合 GB 11671 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官和物理指标如不符合要求,应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味; 有有害杂质,如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于 3 mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝及长径不大于 3 mm 已脱落的锡珠; 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标; 净重负公差超过允许公差; 固形物重公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 重金属

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12 和 GB 5009.11 规定的方法测定锡、铜、铅和砷。

6.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

附加说明：

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由湖南省轻工业研究所、湖南省沅江食品罐头厂负责起草。

本标准主要起草人鲁海波、蔡放鸣。