

Q/SRS

遂宁思瑞食品有限公司企业标准

Q/SRS0004S-2025

八宝饭罐头



2025-10-15 发布

2025-11-15 实施

遂宁思瑞食品有限公司 发布

目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定，起草了《八宝饭罐头》标准。

本标准起草单位：遂宁恩瑞食品有限公司

本标准主要起草人：刘兰、陈周香、陈华鑫



八宝饭罐头

1 范围

本标准规定了八宝饭罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米和糯米为原料，辅以豆沙、白砂糖、大豆油、食用猪油、水、花生、干制红枣、核桃、枸杞子、无核葡萄干、莲子、瓜子，添加或不添加乙酰磺胺酸钾等，经原料整理、浸泡、过滤、炒制或不炒制、装罐、密封、高温高压杀菌制成的八宝饭罐头。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB/T 1535 大豆油

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

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/T 8937 食用猪油

GB 8950 食品安全国家标准 罐头厂卫生规范

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 18672 枸杞

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
T/SNHFA 018 复合豆沙馅
NY/T 705 葡萄干
NY/T 966 白瓜子
NY/T 1504 莲子
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 豆沙馅料应符合 T/SNHFA 018 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.5 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.7 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 核桃应符合 GB/T 20396 核桃的规定。
- 3.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.10 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 3.1.11 白瓜子应符合 NY/T 966 的规定。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.13 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.15 其他原辅料应符合相应的食品安全标准、产品执行标准和其他相关规定

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品固有的色泽	GB/T 10786
滋味气味	具有该产品应有的滋、气味，甜度适中，无异味	
组织形态	米粒均匀饱满，呈乳白色，具有该产品固有的组织形态，罐头无泄漏、胖听现象，容器内外表面无锈蚀、内壁涂料完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	GB/T 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12

镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
锡(以 Sn 计)/(mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量:

应符合罐头食品商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、商业无菌、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg (不低于 8 个最小销售包装) 的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少 5kg (不低于 10 个最小销售包装) 的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。