

团 体 标 准

T/HBFIA 0010—2020

板栗（仁）罐头

Canned chestnuts

2020-10-26 发布

2020-11-1 实施

河北省食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《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。

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这些专利的责任。

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：唐山栗圆实业有限公司、承德神栗食品股份有限公司、唐山市美客多食品股份有限公司、唐山尚禾谷板栗发展有限公司、唐山本物食品有限公司、迁西县远洋食品有限公司、迁西县跃晟贸易有限公司、唐山广野食品集团有限公司、唐山珍珠甘栗食品有限公司、迁西县金地甘栗食品有限公司、河北栗源食品有限公司、唐山乡伊香生态农业开发有限公司、河北冠卓检测科技股份有限公司、河北一洁检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：乔振萍、吴志军、穆维丽、夏卫东、任振宇、张良、郭艳茹、万志英、丁永生、张彩虹、郭峰、马金红、田国中、金丽丽、胡云侠、孟宪军、王靖源。

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、密封、加热杀菌等工序制成的罐头食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
 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 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》

3 术语和定义

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、密封、加热杀菌等工序制成的板栗仁罐头食品。

3.2 开口板栗（开口甘栗）

以板栗或速冻开口板栗为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序制成的板栗罐头食品。

3.3 调味栗仁

以板栗或速冻板栗仁为原料，经加工处理、添加辅料调制、装罐、密封、加热杀菌等工序制成的板栗仁罐头食品。

3.4 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、密封、加热杀菌等工序制成的板栗仁罐头食品。

3.5 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、密封、加热杀菌等工序制成的板栗仁罐头食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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、GB 19300 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	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	栗仁呈黄褐色 或褐色	栗仁呈应有的 色泽	外皮呈棕褐 色，栗仁呈褐 色或黄褐色	栗仁呈黄褐色 或褐色，糖水 透明或稍有浑 浊	栗仁呈褐色或 黄褐色，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 微量水	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；由 于加热和冷却 过程，允许有 微量水	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 微量水	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	具有本品或添加辅料特有的香味及气味，无异味，肉质细糯，口感香甜					
杂质	无肉眼可见的外来杂质					

4.3 理化要求

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	开口板栗	糖水板栗仁	清水板栗仁	
可溶性固形物含量（20℃折光计法）/（%） ≥	12.0	12.0	12.0-18.0	-	糖水板栗仁按 GB/T 10786，其他产品按附录 A
固形物含量/（%）≥	-	-	50		GB/T 10786

4.4 食品安全要求

应符合 GB 7098 的规定，铅同时应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤0.15	GB 5009.12

4.5 净含量

应按原国家质量检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 规定执行。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

6 检验规则

应按 QB/T 1006 的规定执行，留样数量不低于 1.2kg。

7 标识、包装、运输和贮存

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 运输和贮存

应符合 GB 8950 的规定。

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，测量值乘以稀释倍数 4 即为样品的可溶性固形物。