

# 水果罐头的主要检测指标

产品名称	水果罐头的主要检测指标
公司名称	河北指南针检测服务有限公司
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:1
公司地址	石家庄市新华区西三庄大街111号豪威大厦B座604室
联系电话	0311-6807 2620 13343031388

## 产品详情

### 主题内容与适用范围

本标准规定了水果、蔬菜类罐头食品的卫生标准。

本标准适用于以水果、蔬菜(蘑菇、番茄酱除外)为原料,经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的水果、蔬菜、果酱的罐装食品。包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式。

2 引用标准 gb 2760 食品添加剂使用卫生标准 gb 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验 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

### 3 名词、术语

3.1 低酸性罐头食品：除酒精饮料以外,凡杀菌后平衡pH值大于4.6、水活性值大于0.85的罐头食品。

3.2 酸性罐头食品：指杀菌后平衡pH值在4.6及以下的罐头食品。

3.3 密封：指食品容器经封闭后能阻止微生物进入的状态。

3.4 胖听：指由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体,形成正压,使一端或两端外凸的现象。

3.5 泄漏：指罐头的密封结构有缺陷,或由于撞击而破坏了密封,或罐壁腐蚀而穿孔等致使微生物侵入的现象。

3.6 商业无菌：指罐头食品经过适度的杀菌后,不含有致病性微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。这种状态称作商业无菌。

4 感官指标 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。内容物具有该品种果蔬类罐头食品的正常色泽、气味和滋味,汤汁清晰或稍有混浊。5 理化指标 理化指标见下表。

项 目

指标,mg/kg	锡(以sn计)	200
	铜(以cu计)	5.0
	铅(以pb计)	1.0
	砷(以as计)	0.5
	食品添加剂	按gb2760规定

微生物指标 符合罐头食品商业无菌要求。