



416706S-2020



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0002S-2020

---

# 豆类、杂粮罐头

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

---

河南金宝师食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林思锐。

H N

Q B

# 豆类、杂粮罐头

## 1 范围

本标准规定了豆类、杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚕豆、豌豆、大豆、小豆、芸豆、腰豆、鹰嘴豆、红豆、紫薯、燕麦、中的一种或几种为主要原料，添加或不添加山药、芋头中的一种或全部，加入生活饮用水，添加白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、氯化钙（限豆类罐头使用）、乙二胺四乙酸二钠（限杂粮罐头使用）、黄原胶、瓜尔胶中的几种或全部，经预处理、蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的豆类、杂粮罐头。

根据添加原辅料不同产品可分为：豆类罐头、紫薯罐头、燕麦罐头、山药杂粮罐头、芋头杂粮罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。

2.1.2 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.3 小豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。

2.1.4 芸豆、腰豆、鹰嘴豆、红豆应无污染、无病虫害、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763、和GB 2715的规定。

2.1.5 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720和GB/T 8967 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2的规定。

2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100的规定。

2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。

2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403的规定。

2.1.15 紫薯、芋头、山药应新鲜或贮藏良好，无腐烂、发芽、病虫害、冻害、明显机械损伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.16 燕麦应DB22/T 1099和GB 2715的规定。

### 2.2 感官要求

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
容 器	密封完好, 无泄漏、无胖听、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出 1 罐, 检查容器, 然后倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
性 状	罐头内容物软硬适中、大小均匀, 允许有少许破裂, 汤汁允许略有浑浊和沉淀、分层现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽, 色泽较均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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
固形物含量, %	$\geq 30$	GB/T 10786
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	$\geq 5$	GB/T 10786
氯化物 (以Cl <sup>-</sup> 计), %	$\leq 1.2$	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	豆类罐头 $\leq 0.4$	GB 5009.12
	其他 $\leq 0.18$	
锡 (以 Sn 计), mg/kg	$\leq 250$	GB 5009.16
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	$\leq 0.25$ (仅适用于杂粮罐头)	SN/T 3855
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 2.4 微生物限量

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。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、可溶性固形物、商

业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以蚕豆、豌豆、大豆、小豆、芸豆、腰豆、鹰嘴豆、红豆、紫薯、燕麦、中的一种或几种为主要原料，添加或不添加山药、芋头中的一种或全部，加入生活饮用水，添加白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、氯化钙（限豆类罐头使用）、乙二胺四乙酸二钠（限杂粮罐头使用）、黄原胶、瓜尔胶中的几种或全部，经预处理、蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的豆类、杂粮罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金宝师食品有限公司

QB