



412512S-2021



焦作市喜来多食品有限公司企业标准

Q/JXS 0001S-2021

蔬菜罐头

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

焦作市喜来多食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市喜来多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊涛、荆胜利。

H N
Q B

蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜【白萝卜、胡萝卜、黄瓜、南瓜、土豆、怀山药、香芋、芋头、紫薯、地瓜、红薯、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、玉米粒、番茄、姜】中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，加入蓝莓、薏米、莲子、桂花、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、罗汉果甜苷、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、 β -胡萝卜素、冰乙酸、植酸中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的蔬菜罐头。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型蔬菜罐头和混合型蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 蓝莓、薏米、莲子、桂花应清洁，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.11 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.18 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 植酸应符合 GB 1886.237 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	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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，%			≥ 50.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg			≤ 0.8	GB 5009.12
^a 甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^a β -胡萝卜素，g/kg			≤ 0.2	GB 5009.83
^a 植酸，g/kg			≤ 0.2	GB 5009.153
^b 锡（以Sn计），mg/kg			≤ 250	GB 5009.16
^c 氯化物（以Cl ⁻ 计），%			≤ 8.0	GB 5009.44
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品；b仅适用采用镀锡薄板容器包装的产品；c仅适用于添加食用盐的产品；				
注2：*铅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商业无菌的规定，按照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 食品生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜【白萝卜、胡萝卜、黄瓜、南瓜、土豆、怀山药、香芋、芋头、紫薯、地瓜、红薯、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、玉米粒、番茄、姜】中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，加入蓝莓、薏米、莲子、桂花、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、罗汉果甜苷、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、 β -胡萝卜素、冰乙酸、植酸中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的蔬菜罐头。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，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市喜来多食品有限公司

QB