



413006S-2021



睢县九兴罐头厂企业标准

Q/SJG 0001S-2021

蔬菜罐头

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

睢县九兴罐头厂 发布

前 言

本标准由睢县九兴罐头厂提出。

本标准由睢县九兴罐头厂和范县市场监管管理局共同起草。

本标准起草人：胡潇、郭春燕、郭爱秦。

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[山药、南瓜、芦笋、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、玉米中的一种或多种]为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻水果（黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、木瓜、椰肉中的一种或多种），经原料预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、乙二胺四乙酸二钠（仅能用于蔬菜罐头）、氯化钙、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、食品用香精（黄桃味香精、苹果味香精、梨味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、桔子味香精、杨梅味香精、山楂味香精、枇杷味香精、山药味香精、荸荠味香精、南瓜味香精、木瓜味香精、芦笋味香精、红薯味香精、玉米味香精、椰子味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经混合、调配、装罐、密封、杀菌等制成的蔬菜罐头。

根据添加原料不同可分为：山药罐头、南瓜罐头、芦笋罐头、红薯罐头、紫薯罐头、马蹄（荸荠）罐头、玉米罐头、椰肉罐头、混合水果蔬菜罐头、混合蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜果蔬[黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、山药、南瓜、木瓜、芦笋、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、玉米、椰肉]应新鲜、无腐败变质，无不良气味和异味，无异物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.4 速冻蔬菜[芦笋、马蹄（荸荠）]应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.8 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.13 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.15 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.18 食用香精(黄桃味香精、苹果味香精、梨味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、桔子味香精、杨梅味香精、山楂味香精、枇杷味香精、山药味香精、荸荠味香精、南瓜味香精、木瓜味香精、芦笋味香精、红薯味香精、玉米味香精、椰子味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	容器密封完好,无泄漏、胖听现象	从样品中取出 1 罐,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	密封完好,具有本品应有的性状	
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味,酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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, %	≥	50 GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	1.0 GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.25 GB 5009.278
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤	250 GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	≤	20 GB 5009.185
注: 1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品; 2、展青霉素仅适合于添加苹果和(或)山楂的产品检测。 3、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 4、b 仅适用采用镀锡薄板容器包装的产品。		

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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜[山药、南瓜、芦笋、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、玉米中的一种或多种]为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻水果（黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、木瓜、椰肉中的一种或多种），经原料预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乙二胺四乙酸二钠（仅能用于蔬菜罐头）、氯化钙、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、食品用香精（黄桃味香精、苹果味香精、梨味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、桔子味香精、杨梅味香精、山楂味香精、枇杷味香精、山药味香精、荸荠味香精、南瓜味香精、木瓜味香精、芦笋味香精、红薯味香精、玉米味香精、椰子味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经混合、调配、装罐、密封、杀菌等制成的蔬菜罐头。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，制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

睢县九兴罐头厂