



411329S-2021



偃师市航之星食品厂企业标准

Q/YHS 0001S-2021

蔬菜罐头

2021-06-21 发布

2021-06-21 实施

偃师市航之星食品厂 发布

前 言

本标准由偃师市航之星食品厂提出并起草。

本标准起草人：梅毅航。

本标准实施之日起替代标准 Q/YHS 0001S-2017，备案号 412018S-2017。

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银条、平卧菊三七中的一种为原料，辅以生姜、泡小米辣、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、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）、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉味香精中的几种，经生活饮用水清洗、预煮（漂烫）、挑选、灌装、调配、封口、杀菌、包装而制成蔬菜罐头。

根据原料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜银条应新鲜、无污染、无畸形、无霉烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

2.1.2 平卧菊三七应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告》（卫生部公告 2012 年第 8 号）的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 泡小米辣应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.14 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。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 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
性 状	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、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，%	≥ 50	GB/T 10786
食用盐(以NaCl计)，%	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg ≤	0.2（银条菜罐头）	GB 5009.34
	0.05（平卧菊三七罐头）	
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		
a仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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银条、平卧菊三七中的一种为原料，辅以生姜、泡小米辣、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、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）、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉味香精中的几种，经生活饮用水清洗、预煮（漂烫）、挑选、灌装、调配、封口、杀菌、包装而制成蔬菜罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准法》的规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

偃师市航之星食品厂