



411505S-2021



方城县思禾食品有限公司企业标准

Q/FSS 0001S-2021

---

# 蔬菜罐头

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

---

方城县思禾食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由方城县思禾食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张凯。

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。

本标准适用于以贡菜为主要原料，添加或不添加黑木耳，经预处理、漂烫、冷却，添加食用盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠、维生素C(抗坏血酸)、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经真空包装、杀菌、包装而制成蔬菜罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 贡菜应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.6 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 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 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
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其容器、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 <sup>a</sup> （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以贡菜为主要原料，添加或不添加黑木耳，经预处理、漂烫、冷却，添加食用盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠、维生素C(抗坏血酸)、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经真空包装、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。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

方城县思禾食品有限公司

H N

Q B