411895S-2021

河南香元农业科技发展有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2021

蔬菜罐头

2021-08-13 发布　　2021-08-13 实施

河南香元农业科技发展有限公司 发布

前　言

附录 A、附录 B 为本标准规范性文件。

本标准由河南香元农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张满长。

H N
Q B

蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了蔬菜罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以贡菜为主要原料，经挑选、切段、清洗、漂烫、冷却，加入食用盐、白砂糖、十三香调味品（见附录A）、风味汤料(见附录B)、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸中的几种，经调味、装袋、真空包装、杀菌、冷却、装箱而成即食类蔬菜罐头。

2要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 贡菜应干净、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

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

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 十三香调味品应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.6 风味汤料应符合 Q/HNJ 00019S 的规定,见附录 B。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	取适量样品检查容器，置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性　状	具有产品应有的性状	
色　泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有应有的滋味、气味，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，g/100g	≥	60	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌、固形物含量。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

附录 A:

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

十三香调味品

2019-02-11 发布　　2019-02-11 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前　言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N
Q B

Q/ZWST 0001S-2019

十三香调味品

1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，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。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤	2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9	GB 5009.12

*展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于添加山楂的产品。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

Q/ZWST 0001S-2019

编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

HN
QB

附录 B:

412073S-2018

河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0019S-2018

风味汤料（调味料）

2018-07-10 发布　　2018-07-10 实施

河南省南街村（集团）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》的规则编写。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、陈志锋、李丹阳、甄丽静、李晓玲、张世璞。

H N
Q B

Q/HNJ 0019S-2018

风味汤料（调味料）

1 范围

本标准规定了风味汤料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精、牛肉粉［牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾］、猪肉粉［猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾］、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、香菇、5’-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉粹、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 牛肉粉、猪肉粉应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.11 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

即食类风味汤料中的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3　微生物指标

项　目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
*霉菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.15
*酵母，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注：* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
* 该项指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001 的规定。

2.5　净含量及允许短缺量

产品的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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7　其它卫生要求

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：非即食类风味汤料为感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、氨基酸态氮；即食类风味汤料为感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HNJ 0019S-2018

编制说明

风味汤料（调味料）是以食用盐、味精、牛肉粉［牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾］、猪肉粉［猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾］、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、香菇、5’-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉粹、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。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 SB/T 10371《鸡精调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001。

河南省南街村（集团）有限公司

编制说明

蔬菜罐头是以贡菜为主要原料，经挑选、切段、清洗、漂烫、冷却，加入食用盐、白砂糖、十三香调味品（见附录A）、风味汤料(见附录B)、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸中的几种，经调味、装袋、真空包装、杀菌、冷却、装箱而成即食类蔬菜罐头。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。

河南香元农业科技发展有限公司

HN
QB