



411918S-2021



河南仁德特产网络销售有限公司企业标准

Q/HRS 0003S-2021

蔬菜罐头

2021-08-19 发布

2021-08-19 实施

河南仁德特产网络销售有限公司 发布

前 言

本标准由河南仁德特产网络销售有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈玉平。

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。

本标准适用于以雪菜（经预处理、清洗）、竹笋（经预处理、切段或切丝）中的一种或几种为原料，加入或不加入黄豆（经预处理、水煮），加入辣椒、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、甘草、肉豆蔻、丁香、月桂叶中的几种）、鸡精调味料中的几种，经配料、炒制（大豆油、猪油中的一种或全部）、包装、杀菌、加工而成的蔬菜罐头。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 雪菜、竹笋应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	从样品中取出 1 份，检验容器，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g \geq	55	GB/T 10786
食用盐 (以氯化钠计), g/100g \leq	5.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
*铅的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, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以雪菜（经预处理、清洗）、竹笋（经预处理、切段或切丝）中的一种或几种为原料，加入或不加入黄豆（经预处理、水煮），加入辣椒、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、甘草、肉豆蔻、丁香、月桂叶中的几种）、鸡精调味料中的几种，经配料、炒制（大豆油、猪油中的一种或全部）、包装、杀菌、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，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。

河南仁德特产网络销售有限公司

Q B