



412167S-2021



河南裕盛益民食品有限公司企业标准

Q/HYYS 0002S-2021

果蔬罐头

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

河南裕盛益民食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕盛益民食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：包文祥、王丽、包戈、谢东江、杜奎庚、包芸夕、源朝政。

H N

Q B

果蔬罐头

1 范围

本标准规定了果蔬罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜果蔬（黄桃、荔枝、山楂、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、苹果、桔子、木瓜、南瓜、芥菜、甜玉米、桑叶、小油菜（上海青）、马蹄、蒲公英、马齿苋、灰灰菜、面条菜、芥菜、刀豆、槐花、百合、香椿、茺荑、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯、小茴香、香芋、花椒芽、苋菜）中的一种或几种为原料，经预处理、预煮（漂烫），辅以生姜、泡辣椒、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（仅能用于蔬菜罐头）、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、包装而制成果蔬罐头。

按原料不同可分为：黄桃罐头、荔枝罐头、山楂罐头、菠萝罐头、黑莓罐头、蓝莓罐头、桑葚罐头、草莓罐头、苹果罐头、桔子罐头、木瓜罐头、南瓜罐头、芥菜罐头、甜玉米罐头、桑叶罐头、小油菜（上海青）罐头、马蹄罐头、蒲公英罐头、马齿苋罐头、灰灰菜罐头、面条菜罐头、芥菜罐头、刀豆罐头、槐花罐头、百合罐头、香椿罐头、茺荑罐头、芦笋罐头、芝麻叶罐头、红薯罐头、紫薯罐头、小茴香罐头、香芋罐头、苋菜罐头、花椒尖罐头、蔬菜复合罐头、水果复合罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜果蔬应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.3 泡辣椒应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 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，%	甜玉米罐头 $\geq$	55	GB/T 10786
	山楂罐头 $\geq$	58	
	荔枝罐头 $\geq$	38	
	芦笋罐头 $\geq$	53	
	水果复合罐头 $\geq$	50	
	其它罐头 $\geq$	40	
铅*（以Pb计），mg/kg $\leq$		0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg $\leq$		0.5	GB 5009.11
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg $\leq$		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 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜果蔬（黄桃、荔枝、山楂、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、苹果、桔子、木瓜、南瓜、芥菜、甜玉米、桑叶、小油菜（上海青）、马蹄、蒲公英、马齿苋、灰灰菜、面条菜、芥菜、刀豆、槐花、百合、香椿、茺荑、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯、小茴香、香芋、花椒芽、苋菜）中的一种或几种为原料，经预处理、预煮（漂烫），辅以生姜、泡辣椒、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（仅能用于蔬菜罐头）、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、包装而制成果蔬罐头。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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南裕盛益民食品有限公司