



412142S-2021



鹤壁市永达美源食品有限公司企业标准

Q/HYMS 0004S-2021

蔬菜菜肴罐头

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

鹤壁市永达美源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市永达美源食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和鹤壁市永达美源食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、冯爱红、林刘涛。

H N
Q B

蔬菜菜肴罐头

1 范围

本标准规定了蔬菜菜肴罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以南瓜、山药、竹笋、马蹄、贡菜、胡萝卜、土豆、芹菜、佛手瓜、牛蒡根、紫甘蓝、甜玉米、玉米笋、洋葱、盐渍萝卜中的一种或几种为主要原料，辅以木耳、松仁、虾仁、花生油、大豆油、芝麻油、藤椒油、葱油、辣椒油、生产用水、纯净水、蜂蜜、大蒜、生姜、花椒、大茴香、小茴香、桂皮、丁香、肉豆蔻、白芷、高良姜、月桂叶、大葱、小香葱、橙子（榨汁）、蚝油、卤水汁（水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、焦糖色）、料酒、酿造酱油、凉拌汁（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、焦糖色、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、辣椒粉、食品用香精、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠）、冰糖粉、食用盐、低钠盐、白砂糖、蒜蓉辣椒酱、香辣酱、XO 酱、蜜汁烤肉酱、红烧汁、白醋、味精中的几种，添加或不添加黄原胶、卡拉胶中的一种或两种，经预处理、油炸（大豆油）或不油炸、预煮或蒸制或烘烤、包装、封口检测、金属探测或 X 光机异物探测、高温杀菌、清洗晾制、保温、装箱而制成的即食蔬菜菜肴罐头。

根据添加原料不同分为以下几种：南瓜菜肴罐头、佛手瓜菜肴罐头、竹笋菜肴罐头、土豆菜肴罐头、贡菜菜肴罐头、山药菜肴罐头、牛蒡根胡萝卜菜肴罐头、虾仁马蹄菜肴罐头、甘蓝菜肴罐头、萝卜山药菜肴罐头、玉米笋菜肴罐头、松仁玉米菜肴罐头。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 南瓜应新鲜、成熟度适度、形状端正、颜色和大小均匀，无机械损伤和疤痕、无病虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 山药应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.3 竹笋应新鲜、质嫩、笋体完整、无腐败、腐烂变质和病虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 马蹄应饱满完整、新鲜清洁、色泽良好、无腐烂、无霉变、无异味、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 贡菜应质嫩、新鲜清洁、色泽良好、无腐烂、无霉变、无异味、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

- 2.1.8 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.10 佛手瓜应符合 SB/T 10883 的规定。
- 2.1.11 牛蒡根应新鲜、无异味、根顺直完整、断面呈灰白色、无空心、无虫害、无机械伤，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 紫甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.13 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.14 玉米笋应笋体鲜嫩，形态完整良好，呈圆锥形，笋体饱满，排列紧密整齐，呈黄色或淡黄色。无虫蛀、木质化、空心、糠心、脱粒、畸形和其他严重损伤，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 盐渍萝卜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.17 松仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 2.1.19 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 藤椒油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 辣椒油应符合 NY/T 2111 和 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.28 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.29 花椒、大茴香、小茴香、桂皮、丁香、肉豆蔻、白芷、高良姜、月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 大葱和小香葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.31 橙子应符合 GB/T 21488 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 卤水汁、凉拌汁、红烧汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.36 冰糖粉应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.37 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.38 低钠盐应符合 QB/T 2019 和 GB 2721 的规定。

2.1.39 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.40 蒜蓉辣椒酱、香辣酱、XO 酱、蜜汁烤肉酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.41 白醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.42 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 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，无胖听或无胀袋。使用金属材料包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	色泽	具有产品应有的色泽	
	滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
	性状	具有产品应有的性状，无正常视力可见外来异物	

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	≥	70 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	≤	0.8 GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	250 GB 5009.16
甲基汞 ^b , mg/kg	≤	0.5 GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于镀锡薄板容器包装的产品。		
b 适用于添加虾仁的产品。		

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，检验方法按 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以南瓜、山药、竹笋、马蹄、贡菜、胡萝卜、土豆、芹菜、佛手瓜、牛蒡根、紫甘蓝、甜玉米、玉米笋、洋葱、盐渍萝卜中的一种或几种为主要原料，辅以木耳、松仁、虾仁、花生油、大豆油、芝麻油、藤椒油、葱油、辣椒油、生产用水、纯净水、蜂蜜、大蒜、生姜、花椒、大茴香、小茴香、桂皮、丁香、肉豆蔻、白芷、高良姜、月桂叶、大葱、小香葱、橙子（榨汁）、蚝油、卤水汁（水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、焦糖色）、料酒、酿造酱油、凉拌汁（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、焦糖色、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、辣椒粉、食品用香精、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠）、冰糖粉、食用盐、低钠盐、白砂糖、蒜蓉辣椒酱、香辣酱、XO 酱、蜜汁烤肉酱、红烧汁、白醋、味精中的几种，添加或不添加黄原胶、卡拉胶中的一种或两种，经预处理、油炸（大豆油）或不油炸、预煮或蒸制或烘烤、包装、封口检测、金属探测或 X 光机异物探测、高温杀菌、清洗晾制、保温、装箱而制成的即食蔬菜菜肴罐头。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。

鹤壁市永达美源食品有限公司