



413413S-2022



河南濮隆食品有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2022

# 蔬菜罐头

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

河南濮隆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南濮隆食品有限公司提出。

本标准由河南濮隆食品有限公司和许昌市食品药品检验检测中心、濮阳市中鼎检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：侯志远、张海燕、丰晓利、孔九田。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜（黄花菜、芦笋、山药、土豆、莲藕、白萝卜、红萝卜、青萝卜、青豆、豆角、豆芽、芥菜、甜玉米、小油菜、马蹄、蒲公英、马齿苋、灰灰菜、面条菜、芥菜、刀豆、百合、香椿、芫荽、芦笋、芝麻叶、香芋、茄子、苋菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、花菇、海鲜菇、松茸、茶树菇中的一种或几种）、生姜、泡小米辣、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料（花椒、八角、姜黄、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、芫荽、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂叶、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、百里香、葫芦巴、香莱兰中的几种）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经生活饮用水清洗、预煮（漂汤）、挑选、灌装、调配、封口、杀菌、包装而制成蔬菜罐头。

根据原料不同可分为单一型产品和混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、无污染、无畸形、无霉烂，并符合 GB 2762 和 GB2763 的有关规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 泡小米辣应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 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、无胖听	取适量样品，检查容器，将内容物置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、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	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷 (以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.83

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（黄花菜、芦笋、山药、土豆、莲藕、白萝卜、红萝卜、青萝卜、青豆、豆角、豆芽、芥菜、甜玉米、小油菜、马蹄、蒲公英、马齿苋、灰灰菜、面条菜、芥菜、刀豆、百合、香椿、茺荑、芦笋、芝麻叶、香芋、茄子、苋菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、花菇、海鲜菇、松茸、茶树菇中的一种或几种）、生姜、泡小米辣、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料（花椒、八角、姜黄、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、茺荑、香茅、甘草、山奈、木姜子、月桂叶、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、百里香、葫芦巴、香荚兰中的几种）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经生活饮用水清洗、预煮（漂汤）、挑选、灌装、调配、封口、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南濮隆食品有限公司

QB