



411594S-2022



河南省初禾食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2022

蔬菜罐头

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南省初禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省初禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程佳佳。

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或速冻甜玉米或糯玉米、毛豆、花生中的一种为原料，经预处理、清洗、漂烫（添加或不添加食用盐）、真空包装、高温杀菌、冷却、加工而成的蔬菜罐头。

根据所有原辅料不同，产品分类为甜玉米罐头、糯玉米罐头、毛豆罐头、花生罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米或糯玉米、毛豆、花生应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻甜玉米或糯玉米、毛豆、花生应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（仅适用于花生罐头） 0.8（其他）	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20（仅适用于甜玉米罐头、糯玉米罐头、花生罐头）	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 2.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44

注：*铅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 生产加工过程中的卫生要求

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 其他要求

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻甜玉米或糯玉米、毛豆、花生中的一种为原料，经预处理、清洗、漂烫（添加或不添加食用盐）、真空包装、高温杀菌、冷却、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，参考GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》，制定本企业标准，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。

河南省初禾食品有限公司

H N

Q B