



412098S-2022



漯河昱华农业发展有限公司企业标准

Q/LYNF 0001S-2022

蔬菜罐头

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

漯河昱华农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由漯河昱华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯新燕、王喜科、王国红、王艳辉。

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。

本标准适用于以蔬菜（芦笋、山药、土豆、莲藕、白萝卜、红萝卜、青萝卜、青豆、黄豆、红豆、鹰嘴豆、豆角、豆芽）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、蛹虫草、花菇、海鲜菇、松茸、茶树菇中的一种或几种），经清洗、修整分级、分切、预煮，加入生活饮用水，加入食用盐、白砂糖、冰糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、罐装封口、杀菌、包装加工而成的蔬菜罐头。

根据原料不同分为单一型产品、混合型产品。

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 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 β -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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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、无胖听或胀袋	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、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	≥	50	GB/T 10786
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.83
锡 ^b (以Sn计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16

^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品。
^b仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;
*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 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、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

本标准适用于以蔬菜（芦笋、山药、土豆、莲藕、白萝卜、红萝卜、青萝卜、青豆、黄豆、红豆、鹰嘴豆、豆角、豆芽）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、蛹虫草、花菇、海鲜菇、松茸、茶树菇中的一种或几种），经清洗、修整分级、分切、预煮，加入生活饮用水，加入食用盐、白砂糖、冰糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、柑橘黄、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、罐装封口、杀菌、包装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。

本标准中抗坏血酸（维生素C）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河昱华农业发展有限公司