



413307S-2023



河南省武陟县武怀食品有限公司西陶分公司企业标准

Q/HWWS 0007S-2023

# 山药及复合山药罐头

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南省武陟县武怀食品有限公司西陶分公司 发布

## 前 言

本标准由河南省武陟县武怀食品有限公司西陶分公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭海朝、郭海军。

本标准适用于河南省武陟县武怀食品有限公司和河南省武陟县武怀食品有限公司西陶分公司。

本标准自实施日起替代 Q/HWWS 0007S-2023（备案号：411720S-2023）。

H N

Q B

# 山药及复合山药罐头

## 1 范围

本标准规定了山药及复合山药罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入新鲜或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、桑葚、柚子、海棠果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、无花果、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、桂圆、枸杞中的一种或多种】、新鲜或速冻蔬菜【马蹄（荸荠）、玉米粒或玉米仁、山芋、番茄、地瓜、红薯、豆薯、香芋、菱角、芋头、紫薯、红薯、魔芋、竹笋中的一种或几种】、粮食【大米、糯米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米糝、大豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、燕窝、花胶、鲍鱼、海参、食用菌【香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、蛹虫草、竹荪、松露、鹿茸菇、银耳中的一种或多种】、花生仁、芝麻、核桃仁、板栗、奇亚籽、西米（淀粉制品）、椰纤果、百合、莲子、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐米、槐花、蒲公英、薄荷、葛根、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、关山樱花、枇杷花、茉莉花、桂花、酸奶、椰果、乳粉、西米露（外购罐头）、食用盐、香辛料【胡椒、花椒、辣椒、丁香、八角、山奈、小茴香、肉豆蔻、高良姜、桂皮（肉桂）、砂仁、草果、孜然（枯茗）、豆蔻、香豆蔻、草果、圆叶当归、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷中的一种或几种】、陈皮（桂皮）、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糊精、椰浆、椰浆粉、牛奶、速溶豆奶粉、芝士粉、杨枝甘露粉、木糖醇、蜂蜜中的一种或几种，加入或不加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、赤藓糖醇、纽甜、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、黄原胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、琼脂、食品用香精中的一种或几种，经预处理、清洗、预煮、混合、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的山药及复合山药罐头。

根据所用辅料不同，产品分类为：山药罐头、复合山药羹罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山药应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 新鲜水果、新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763

的规定。

2.1.4速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.5速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.6粮食应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.8花胶、鲍鱼、海参应符合 GB 2733 的规定。

2.1.9食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10花生仁、芝麻、核桃仁、板栗、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.12椰纤果应符合 NY/T 490 的规定。

2.1.13百合、莲子、金银花、菊花、槐米、槐花、蒲公英、薄荷、葛根、陈皮（桂皮）应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.14 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.15玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.16丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.17关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.18枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。

2.1.19茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.21椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.22乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.23西米露应符合 GB 7098 的规定。

2.1.24食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.25香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.26白砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.27果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.28椰浆、椰浆粉、速溶豆奶粉、芝士粉、杨枝甘露粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.29牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.30木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.31蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.32天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.33赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.34纽甜应符合GB 29944的规定。

- 2.1.35 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.45 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.46 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.47 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.49 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.50 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 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，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，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	
内 容 物	性 状		具有产品应有的性状
	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
-----	-----	------

固形物, g/100g	≥	45.0 (山药罐头) 10 (复合山药羹罐头)	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250 (仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品)	GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	≤	30 (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278 或SN/T 3855
<sup>a</sup> 二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
注1: <sup>a</sup> 仅适用于添加该种添加剂的产品;			
注2: *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商业无菌的规定,按照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

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 其他要求

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。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以山药为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入新鲜或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、桑葚、柚子、海棠果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、无花果、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、桂圆、枸杞中的一种或多种】、新鲜或速冻蔬菜【马蹄（荸荠）、玉米粒或玉米仁、山芋、番茄、地瓜、红薯、豆薯、香芋、菱角、芋头、紫薯、红薯、魔芋、竹笋中的一种或几种】、粮食【大米、糯米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米糝、大豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、燕窝、花胶、鲍鱼、海参、食用菌【香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、蛹虫草、竹荪、松露、鹿茸菇、银耳中的一种或多种】、花生仁、芝麻、核桃仁、板栗、奇亚籽、西米（淀粉制品）、椰纤果、百合、莲子、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐米、槐花、蒲公英、薄荷、葛根、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、关山樱花、枇杷花、茉莉花、桂花、酸奶、椰果、乳粉、西米露（外购罐头）、食用盐、香辛料【胡椒、花椒、辣椒、丁香、八角、山奈、小茴香、肉豆蔻、高良姜、桂皮（肉桂）、砂仁、草果、孜然（枯茗）、豆蔻、香豆蔻、草果、圆叶当归、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷中的一种或几种】、陈皮（桂皮）、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糊精、椰浆、椰浆粉、牛奶、速溶豆奶粉、芝士粉、杨枝甘露粉、木糖醇、蜂蜜中的一种或几种，加入或不加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、赤藓糖醇、纽甜、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、黄原胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、琼脂、食品用香精中的一种或几种，经预处理、清洗、预煮、混合、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的山药及复合山药罐头。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品在GB 2760中分类号及类别为04.02.02.04蔬菜罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。