



413334 S-2023



河南奥斯兰食品有限公司企业标准

Q/HAS 0003S-2023

蔬菜罐头

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南奥斯兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南奥斯兰食品有限公司提出。

本标准由河南奥斯兰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：丁顶。

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或干制品(辣椒、豆角、芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、马齿苋、马蹄、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种)、蔬菜腌渍品(泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加或不添加谷物及其制品(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种)、小麦蛋白、鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、蛋类及其制品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、鸡蛋黄、鸭蛋黄、鸭蛋液、鸡蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(发菜、海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种)、食用菌(香菇、香菇腿、金针菇、杏鲍菇、银耳、竹荪、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种)、水果或果干或果泥或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、山楂、红枣、枸杞中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆、豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮、拉丝蛋白、大豆粉中的一种或几种)、大豆蛋白、大豆蛋白制品、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、黄豆粉、白芷粉、白胡椒粉、姜汁、木薯变性淀粉(乙酰化双淀粉己二酸酯)、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、脱脂奶粉、全脂奶粉、抹茶粉、可可粉、炼乳、玉米糖浆、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、

可乐腌制调味料、白巧克力、黑巧克力、果胶、杏仁粉、柠檬汁中的一种或几种，添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油中的一种或几种)、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、白砂糖、酿造酱油、牛膏、鸡膏、猪膏、鸡汁调味料、料酒、白酒、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料或其粉(香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、复配水分保持剂1(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食盐、卡拉胶、玉米淀粉)、复配水分保持剂2(柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠)、复配食品增稠剂(魔芋粉、黄原胶、玉米淀粉、卡拉胶)、乳酸钠、黄原胶、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、成型【机器成型或灌肠[动物肠衣(猪肠衣、羊肠衣、牛肠衣)]或人工卷制】、熟制(水蒸或油炸或炒制)、内包装、高温灭菌、外包装等工艺加工而成的蔬菜罐头。

根据配料和性状不同可分：蔬菜丸罐头、蔬菜饼罐头、蔬菜块罐头、蔬菜棒罐头、蔬菜肠罐头、蔬菜卷罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.2 蔬菜腌渍品应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 干制品蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.4 谷物及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 蛋类及其制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.12 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 玉米糖浆应符合 NY/T 2110 的规定。

- 2.1.15 白巧克力、黑巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.20 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、柠檬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.23 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.24 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.31 香菇酱、海鲜酱、柱候酱、肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 巧克力酱应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.33 桂花酱、草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.34 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.36 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.37 鱼籽酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.46 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.47 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.50 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 小麦蛋白、大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.58 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.59 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.60 酿造酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.61 牛膏、鸡膏、猪膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.64 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.65 果泥应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.66 高良姜粉、洋葱粉、白胡椒粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.67 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.68 海带、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.69 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 白芷粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.71 姜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.72 木薯变性淀粉(乙酰化双淀粉己二酸酯)应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.73 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.74 泡椒粉、烧烤粉、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.75 动物肠衣(猪肠衣、羊肠衣、牛肠衣)应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.76 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.80 料酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.81 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.82 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.83 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.84 复配水分保持剂 1、复配水分保持剂 2、复配食品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.85 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.86 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.87 黄油、奶油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.88 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.89 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.90 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 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	检查容器, 取适量样品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, %	≥	55	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	6.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、仅适用于油炸工艺产品, 其中酸价不适用于添加蔬菜腌渍品、番茄酱、柠檬酸的产品; b、仅限添加水产品的产品检测; c、仅限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食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法。

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新资源食品应符合相关公告的规定。

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。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜或干制品(辣椒、豆角、芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、马齿苋、马蹄、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种)、蔬菜腌渍品(泡菜、泡姜、酸菜、酸萝卜、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加或不添加谷物及其制品(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、绿荞麦、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、薏仁、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种)、小麦蛋白、鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、蛋类及其制品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、鸡蛋黄、鸭蛋黄、鸭蛋液、鸡蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(发菜、海带、裙带菜、紫菜、石花菜中的一种或几种)、食用菌(香菇、香菇腿、金针菇、杏鲍菇、银耳、竹荪、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、猴头菇、茶树菇中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种)、水果或果干或果泥或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、山楂、红枣、枸杞中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、鹰嘴豆、白芸豆、豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮、拉丝蛋白、大豆粉中的一种或几种)、大豆蛋白、大豆蛋白制品、面筋、小麦纤维、奶粉、椰子粉、怀菊花茶粉、蓝莓汁粉、柠檬粉、高良姜粉、魔芋粉、洋葱粉、海苔粉、泡椒粉、烧烤粉、五香粉、黄豆粉、白芷粉、白胡椒粉、姜汁、木薯变性淀粉(乙酰化双淀粉己二酸酯)、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、脱脂奶粉、全脂奶粉、抹茶粉、可可粉、炼乳、玉米糖浆、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、白巧克力、黑巧克力、果胶、杏仁粉、柠檬汁中的一种或几种,添加生活

饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油中的一种或几种)、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、黑椒酱、烧烤酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、白砂糖、酿造酱油、牛膏、鸡膏、猪膏、鸡汁调味料、料酒、白酒、麦芽糖浆、冰糖、红糖、果糖、麦芽糖、海藻糖、葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用玉米淀粉、山药粉、香辛料或其粉(香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、复配水分保持剂1(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食盐、卡拉胶、玉米淀粉)、复配水分保持剂2(柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠)、复配食品增稠剂(魔芋粉、黄原胶、玉米淀粉、卡拉胶)、乳酸钠、黄原胶、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种,经配料、搅拌、成型【机器成型或灌肠[动物肠衣(猪肠衣、羊肠衣、牛肠衣)]或人工卷制】、熟制(水蒸或油炸或炒制)、内包装、高温灭菌、外包装等工艺加工而成的蔬菜罐头。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。