



413336S-2023



河南奥斯拉食品有限公司企业标准

Q/HAS 0004S-2023

杂粮罐头

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南奥斯拉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南奥斯拉食品有限公司提出。

本标准由河南奥斯拉食品有限公司起草。

本标准主要起草人：丁顶。

H N
Q B

杂粮罐头

1 范围

本标准规定了杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦米、荞麦米、绿荞麦、小米、藜麦、玉米、高粱、荞麦、大麦仁、薏仁（薏米）、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、玉米片、高粱米、苦荞米、莜麦米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米、红米、黑米、糙米、糯米、血糯米、粳米、香米、紫米、绿米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小麦仁、小麦蛋白中的一种或几种，经清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加鲜（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、鲈鱼、鲑鱼、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、鸡蛋黄、鸡蛋液、鸭蛋黄、鸭蛋液、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）、新鲜蔬菜或干制品（芥菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、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）、食用菌（香菇、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）、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）、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、大豆拉丝蛋白、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、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、鸡汁调味料调味料、原味鸡汁调味料调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、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(鸡蛋黄酱、鸭蛋黄酱、鹅蛋黄酱)、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱(鸡肉酱、牛肉酱、猪肉酱)、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、食盐、六偏磷酸钠、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、外包装而制成的杂粮罐头。

根据配料和性状不同可分:杂粮丸罐头、杂粮饼罐头、杂粮块罐头、杂粮棒罐头、杂粮肠罐头、杂粮卷罐头、五谷杂粮罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦米、荞麦米、绿荞麦、小米、藜麦、玉米、高粱、荞麦、大麦仁、薏仁(薏米)、黍米(大黄米)、粳米、玉米糝、玉米片、高粱米、苦荞米、莜麦米、小麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 蛋类及其制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 蔬菜腌渍品应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 蔬菜干制品应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2763 和 GB 2762 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 果泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.14 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 豆干、豆腐、豆腐皮、腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白、大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 面筋应符合 GB 2711 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（鸡肉酱、牛肉酱、猪肉酱）、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料调味料、原味鸡汁调味料调味料、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。
- 2.1.32 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（鸡蛋黄酱、鸭蛋黄酱、鹅蛋黄酱）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 鱼仔酱应符合 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 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45L-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 香辛料或其粉应符合 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。
- 2.1.54D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 大米、红米、黑米、糙米、糯米、血糯米、粳米、香米、紫米、绿米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.59 拉丝蛋白应符合 SB/10453 的规定。
- 2.1.60 小麦蛋白应符合 GB 20371 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 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.65 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.66 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.67 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.68 玉米糖浆应符合 NY/T 2110 的规定。
- 2.1.69 黑巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.70 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.71 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.72 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.73 酸奶应符合 GB 19302 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 黄油、奶油应符合 LS/T 3217 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 芝士、奶酪应符合 GB 5420 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 酿造酱油应符合 GB 2719 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
铅* (以 Pb 计)， mg/kg	≤ 0.4 (添加辅料产品)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (未添加辅料产品)	
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
甲基汞 ^b (以 Hg 计)， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

磷酸盐 [°] (以 PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg	≤	1.5	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。

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

本标准适用于以燕麦米、荞麦米、绿荞麦、小米、藜麦、玉米、高粱、荞麦、大麦仁、薏仁（薏米）、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、玉米片、高粱米、苦荞米、莜麦米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米、红米、黑米、糙米、糯米、血糯米、粳米、香米、紫米、绿米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、小麦仁、小麦蛋白中的一种或几种，经清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加鲜（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、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、鸡蛋黄、鸡蛋液、鸭蛋黄、鸭蛋液、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）、新鲜蔬菜或干制品（荠菜、贡菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、马蹄、青豆、玉米、马齿苋、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）、食用菌（香菇、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）、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）、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、大豆拉丝蛋白、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、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、鸡汁调味料调味料、原味鸡汁调味料调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、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(鸡蛋黄酱、鸭蛋黄酱、鹅蛋黄酱)、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱(鸡肉酱、牛肉酱、猪肉酱)、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、食盐、六偏磷酸钠、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、外包装而制成的杂粮罐头。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。

河南奥斯拉食品有限公司