



413185S-2023



虞城县都市农业种植养殖专业合作社企业标准

Q/YDN 0002S-2023

软包装蔬菜罐头

2023-10-08 发布

2023-10-08 实施

虞城县都市农业种植养殖专业合作社 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由虞城县都市农业种植养殖专业合作社提出。

本标准由河南省市场监督管理局食品安全和应急保障中心和虞城县都市农业种植养殖专业合作社共同起草。

本标准主要起草人：孙增光、丁新强。

H N

Q B

软包装蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了软包装蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻蔬菜（青豆、豌豆、豇豆、甜豆、胡萝卜、甜玉米粒、蚕豆、槐花、菱角、马蹄、山药、花生仁、毛豆仁、南瓜、香芋、莲藕、红薯、马铃薯中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加板栗仁、红枣中的一种或全部，经预处理、混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、沥水降温、包装加工而成的软包装蔬菜罐头。

根据原辅料不同可分为：单一软包装蔬菜罐头、混合软包装蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 速冻蔬菜制品（青豆、豌豆、豇豆、甜豆、胡萝卜、甜玉米粒、蚕豆、槐花、菱角、马蹄、山药、花生仁、毛豆仁、南瓜、香芋、莲藕、红薯、马铃薯）应符合附录A的规定。
- 2.1.3 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.4 板栗仁应符合GB 19300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	密封良好，无泄漏，无胀袋	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有该产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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, g/100g	≥ 60	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉 ^a （以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于以花生仁为主要原料的产品检测。

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，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括：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。

附录 A

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、不结球白菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱其中任一种】为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、预处理[分切或（和）脱粒]、清洗或不清洗、漂烫、沥水、冷却、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食类速冻蔬菜。

根据原辅料不同可分为：速冻单一型蔬菜、速冻混合型蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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
性 状	具有本品应具有性状	取样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋味	具有本品特有气味和滋味,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	速冻叶菜类蔬菜	≤ 0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜	≤ 0.18	

	除速冻叶菜类、豆类蔬菜外的其他产品	≤	0.09	
镉（以 Cd 计）， mg/kg	速冻叶菜类蔬菜	≤	0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜	≤	0.1	
	除速冻叶菜类、豆类蔬菜外的其他产品	≤	0.05	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.123
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	20	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于以花生为主要原料的产品检测。				

编制说明

本标准适用于以速冻蔬菜（青豆、豌豆、豇豆、甜豆、胡萝卜、甜玉米粒、蚕豆、槐花、菱角、马蹄、山药、花生仁、毛豆仁、南瓜、香芋、莲藕、红薯、马铃薯中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加板栗仁、红枣中的一种或全部，经预处理、混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、沥水降温、包装加工而成的软包装蔬菜罐头。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，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

虞城县都市农业种植养殖专业合作社

H N
Q B