



413946S-2023



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW&nbsp;0007S-2023

# 坚果籽类罐头

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南征轮味业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南征轮味业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：杜爱萍。

H N

Q B

# 坚果籽类罐头

## 1 范围

本标准规定了坚果籽类罐头的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生、黑豆、大豆（黄豆）、红豆、红小豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、白玉豆、白扁豆、菜豆、赤小豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、炒制或不炒制，添加生活饮用水、食醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋中的一种或几种）、蜂蜜葛根醋、玫瑰花醋、银杏醋中的一种或几种，添加畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、果蔬酵素、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、苹果浓缩汁、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、菊粉、低聚果糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、酱油、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、香辛料【八角、月桂叶（香叶）、辣椒、小茴香、花椒、麻椒、胡椒、丁香、草果、当归中的一种或几种】、咖喱、陈皮（橘皮）、豆豉、干果（葡萄干、柠檬干、草莓干、桂圆干、芒果干、黄桃干、猕猴桃干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、白芷、玛咖粉、茉莉花、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、黄精、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、桂皮、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金、燕窝、松露（黑松露、白松露）中的一种或几种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、麦芽糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、特丁基对苯二酚、诱惑红、植物炭黑、柠檬黄、日落黄、叶绿素铜钠盐、 $\beta$ -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、索马甜、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的坚果籽类罐头。

根据原辅料不同可分为：花生罐头、黑豆罐头、大豆（黄豆）罐头、红豆罐头、红小豆罐头、花豆罐头、蚕豆罐头、芸豆罐头、绿豆罐头、豌豆罐头、豇豆罐头、扁豆罐头、鹰嘴豆罐头、白玉豆罐头、白扁豆罐头、菜豆罐头、赤小豆罐头、什锦豆类花生罐头、什锦花生豆类罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆（黄豆）、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 红豆、红小豆、豇豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、白玉豆、白扁豆、菜豆应色泽正常，颗粒饱满、大小均匀一致、无虫蛀、腐烂及破碎，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 花豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定
- 2.1.7 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食醋、果醋、蜂蜜葛根醋、玫瑰花醋、银杏醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.14 果蔬酵素应符合 QB/T 5323 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.20 茉莉花应干净清洁、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 牛肉酱、鸡肉酱、香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.29 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.30 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.35 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 黄秋葵干应符合无虫蛀、无霉变、无异味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.39 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生部公告 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.44 赤小豆、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、冬瓜、山药、茯苓、黄精、桂花、罗汉果、百合、乌梅、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、桂皮、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金、代代花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.45 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.46 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.48 龙眼肉（桂圆）应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.49 薏苡仁、苦荞麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.51 姜（生姜、干姜）应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.52 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告的规定。
- 2.1.53 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.54 人参（人工种植、5 年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 17 号）的规定。
- 2.1.55 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉为新资源食品的公告（2011 年 13 号）》的规定。
- 2.1.56 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.58 燕窝应符合 T/CPCS 001 的规定。
- 2.1.59 松露应符合 GB/T 39923 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.61 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 2.1.62 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.64  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.65 苹果浓缩汁应符合 SB/T 10199 的规定。
- 2.1.66 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.67 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.68 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.69 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.70 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.72 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.73 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.74  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.75 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76 索马甜应符合 GB 1886.321 的规定。
- 2.1.77 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 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	固液混合体	从样品中取出 1 瓶，检查容器，将内容物置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
容器	密封完好，无泄漏，无胀袋或无胖听	
色泽	色泽均匀，具有该品种本身特有的颜色，汤汁透明	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目	指标	检验方法
----	----	------

固形物, g/100g	≥	55	GB/T 10786
总酸 (以乙酸计), g/100g (仅限添加食醋的产品)		0.6~5.0	GB 12456
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
特丁基对苯二酚 <sup>b</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
诱惑红 <sup>b</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.263
纽甜 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.032	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.298

注: a 仅适用于添加山楂、浓缩苹果汁、果醋的产品;

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品;

\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

## 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 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 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

相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以花生、黑豆、大豆（黄豆）、红豆、红小豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、白玉豆、白扁豆、菜豆、赤小豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、炒制或不炒制，添加生活饮用水、食醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋中的一种或几种）、蜂蜜葛根醋、玫瑰花醋、银杏醋中的一种或几种，添加畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、果蔬酵素、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、苹果浓缩汁、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、菊粉、低聚果糖、罗汉果甜苷、乳糖醇、酱油、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、香辛料【八角、月桂叶（香叶）、辣椒、小茴香、花椒、麻椒、胡椒、丁香、草果、当归中的一种或几种】、咖喱、陈皮（橘皮）、豆豉、干果（葡萄干、柠檬干、草莓干、桂圆干、芒果干、黄桃干、猕猴桃干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、白芷、玛咖粉、茉莉花、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、黄精、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、桂皮、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金、燕窝、松露（黑松露、白松露）中的一种或几种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、麦芽糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、特丁基对苯二酚、诱惑红、植物炭黑、柠檬黄、日落黄、叶绿素铜钠盐、 $\beta$ -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、索马甜、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的坚果籽类罐头。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，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。

本产品在 GB 2760 中的分类类别为 熟制坚果与籽类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。