



412014S-2023



洛阳市帅香食品厂企业标准

Q/LSX 0006S-2023

杂粮罐头

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

洛阳市帅香食品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市帅香食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳市帅香食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、宫继辉、宫毓庭。

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。

本标准适用于以玉米糝、燕麦、黑麦中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，加入或不加入新鲜玉米粒（经切粒）、糯米、大米、花生、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、黑豆、小白豆、小米、黑米、黄豆、山药、芝麻、红薯、银耳、枸杞、黑枸杞、红枣、板栗、核桃仁、黑木耳、南瓜、椰果、番茄、西米中的一种或几种，再添加或不添加番茄酱、米酒、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、冰糖、红糖、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、单、双甘油脂肪酸酯、食用色素）、绿茶粉、乌龙茶粉、蜂蜜、食用酒精、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、抗性糊精、聚葡萄糖、菊粉、低聚果糖、海盐、魔芋粉、三氯蔗糖、赤藓糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、天然胡萝卜素、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（玉米香精、桂花香精、蜂蜜香精、奶味香精、黄油香精、大枣香精、玫瑰香精、茉莉香精、燕麦香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配、灌装、密封、高温杀菌而制成的杂粮罐头。

产品根据所添加的原料不同，分为不同的类别。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 玉米粒、山药、番茄、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 糯米、红豆、芸豆、豌豆、黑豆、小白豆、黑米、燕麦、黑麦、红薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 枸杞、黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 板栗应符合 GH/T 1029 或 GB/T 22346 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 南瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.18 椰果应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 绿茶粉、乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.30 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.32 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.44 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.46 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.50 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 海盐、食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.54 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.59 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.62 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.63 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.64 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.65 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.66 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.67 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.68 食用香精应符合 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，无胖听或无胀袋。使用金属材料包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样检查容器，将内容物置于洁净的烧杯中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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	≥ 10	GB/T 10786
pH 值	4.0~7.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于镀锡薄板容器包装的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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，检验方法按 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

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

HN

QB

编制说明

本标准适用于以玉米糝、燕麦、黑麦中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，加入或不加入新鲜玉米粒（经切粒）、糯米、大米、花生、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、黑豆、小白豆、小米、黑米、黄豆、山药、芝麻、红薯、银耳、枸杞、黑枸杞、红枣、板栗、核桃仁、黑木耳、南瓜、椰果、番茄、西米中的一种或几种，再添加或不添加番茄酱、米酒、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、冰糖、红糖、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、单、双甘油脂肪酸酯、食用色素）、绿茶粉、乌龙茶粉、蜂蜜、食用酒精、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、抗性糊精、聚葡萄糖、菊粉、低聚果糖、海盐、魔芋粉、三氯蔗糖、赤藓糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、天然胡萝卜素、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（玉米香精、桂花香精、蜂蜜香精、奶味香精、黄油香精、大枣香精、玫瑰香精、茉莉香精、燕麦香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配、灌装、密封、高温杀菌而制成的杂粮罐头。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。

洛阳市帅香食品厂