



412531S-2023



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0004S-2023

豆制品罐头

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、刘迎熹。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XTS 0004S-2022。

H N
Q B

豆制品罐头

1 范围

本标准规定了豆制品罐头的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆类（黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗，添加生活饮用水、食醋【糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）中的一种或几种】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【以水、可食用鲜果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）为主要原料，添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖中的一种或几种为辅料，经原料预处理、添加食品工业用酵母或乳酸菌发酵、分离、过滤、调配、杀菌或不杀菌而制成】、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、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、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、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，添加或不添加食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精中的一种或几种）、麦芽糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、包装加工而成的豆制品罐头。

根据添加原辅料不同分为以下几种：黑豆罐头、黄豆罐头、白豆罐头、红豆罐头、花豆罐头、蚕豆罐头、芸豆罐头、绿豆罐头、豌豆罐头、复配豆类罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 白豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红豆应色泽正常，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 芸豆应符合 GB 2715 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【糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）】应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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（柠檬干、香蕉干）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（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）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（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉）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 菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、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（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精）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。

2.2 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	取适量样品，先检查 a 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	0.6~5.0	GB 12456
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加山楂的产品； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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

本标准适用于以豆类（黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗，添加生活饮用水、食醋【糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）中的一种或几种】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【以水、可食用鲜果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）为主要原料，添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖中的一种或几种为辅料，经原料预处理、添加食品工业用酵母或乳酸菌发酵、分离、过滤、调配、杀菌或不杀菌而制成】、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、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、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、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，添加或不添加食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精中的一种或几种）、麦芽糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、包装加工而成的豆制品罐头。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 里食品分类号：04.04.01.06 熟制豆类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司