412984S-2023

新乡市九玄三易食品酿造有限公司企业标准

Q/XJSN 0003S-2023

风味蔬菜罐头

2023-09-20 发布　　2023-09-20 实施

新乡市九玄三易食品酿造有限公司 发布

前　言

本标准由新乡市九玄三易食品酿造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张家磊、高健、李峰、时全好、高百全、徐光辉、王伟、赵冬冬、杨涛。

H N
Q B

风味蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了风味蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜（生姜、大蒜、白萝卜、胡萝卜、山药、黄瓜、竹笋、蚕豆、豌豆、莲藕、黄花菜、辣椒、青椒、彩椒、茭白、菠菜、番茄、芹菜、冬瓜、青豆中的一种或几种）为主要原料，经预处理，添加生活饮用水、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，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、香辛料（咖喱、八角、辣椒、丁香、草果、月桂叶中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、咖喱、豆豉、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）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、玫瑰茄、枳椇子、阿胶、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、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、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、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、银耳、燕窝、松露（黑松露、白松露）、干果（葡萄干、黄秋葵干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、西米中的一种或几种，添加或不添加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、抗坏血酸钠、氯化钙、维生素 C（作抗氧化剂使用）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、高温杀菌、冷却、包装加工而成的风味蔬菜罐头。

根据添加原料不同分为以下几种：醋泡蔬菜罐头、风味蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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 的规定。

2. 1. 4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 方糖应符合 GB/T 35888 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.12 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号的规定。

2.1.14 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。

2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.16 浓缩果汁应符合 SB/T 10198 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.25 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.26 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。

2.1.27 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.28 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)》的规定。

2.1.29 陈皮（橘皮）、白芷、枳椇子、阿胶、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、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、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、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.30 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。

2.1.31 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.32 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.33 松露（黑松露、白松露）应符合 GB/T 39923 和 GB 7096 的规定。

2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.35 干果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.36 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.43 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.47 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.48 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.49 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.51 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.52 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.53 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。

2.1.54 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.55 食用香料应符合 GB 29938 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, 无胀袋或无胖听	取适量样品，先观察容器，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
性状	固液混合体	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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 理化指标

项目		指标	检验方法
固形物/（g/100g）	≥	50	GB/T 10786
总酸（以乙酸计）/（g/100g）（仅限醋泡蔬菜罐头）	≥	0.6~5.0	GB 12456
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.19	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）[a]/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.263
展青霉素/（μg/kg）	≤	20.0（仅限添加山楂制品的产品）	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。			

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

编制说明

本标准适用于以蔬菜（生姜、大蒜、白萝卜、胡萝卜、山药、黄瓜、竹笋、蚕豆、豌豆、莲藕、黄花菜、辣椒、青椒、彩椒、茭白、菠菜、番茄、芹菜、冬瓜、青豆中的一种或几种）为主要原料，经预处理，添加生活饮用水、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，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、香辛料（咖喱、八角、辣椒、丁香、草果、月桂叶中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、咖喱、豆豉、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）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、玫瑰茄、枳椇子、阿胶、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、茯苓、桂花、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、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、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、银耳、燕窝、松露（黑松露、白松露）、干果（葡萄干、黄秋葵干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、西米中的一种或几种，添加或不添加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、抗坏血酸钠、氯化钙、维生素 C（作抗氧化剂使用）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、高温杀菌、冷却、包装加工而成的风味蔬菜罐头。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 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。

新乡市九玄三易食品酿造有限公司