



412970S-2024



太康县九九食品有限公司企业标准

Q/TJJ 0005S-2024

蔬菜罐头制品

2024-11-28 发布

2024-11-28 实施

太康县九九食品有限公司 发布

前 言

本标准由太康县九九食品有限公司提出。

本标准起草单位：太康县九九食品有限公司。

本标准主要起草人：张建磊、李盼、王飞龙、张艳梅、付首静。

H N

Q B

蔬菜罐头制品

1 范围

本标准规定了蔬菜罐头制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)蔬菜(莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、马蹄、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、花菜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜中的一种或几种)为主要原料,辅以食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳中的一种或几种)、藻类及其制品(海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种)、蜜饯(蜜枣)、水果干制品(葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、大枣干制品中的一种或几种)、豆制品(豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种)、酱腌菜(腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕中的一种或几种)、豆类及粮食(青蚕豆、芸豆、花生、黄豆、糯米、大米中的一种或几种)为辅料,加食用盐、食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种)、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酿造酱(郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种)、酱(蛋黄酱、辣椒酱、番茄酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种)、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、复合调味料、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香)、食用淀粉(食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种)、蚝油、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、花椒油、辣椒油、蜂蜜、食品添加剂(碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种)、水中的一种或几种,经预处理、调味或不调味、炒制或煮制、包装、杀菌生产的一种蔬菜罐头制品。

根据原料不同,分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.2 干制蔬菜(豆角)应符合NY/T 1393的规定。

2.1.3 脱水蔬菜(梅菜、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜)应符合NY/T 960的规定。

2.1.4 脱水蔬菜(萝卜、竹笋)应符合NY/T 959的规定。

2.1.5 食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳)应符合GB 7096的规定。

2.1.6 藻类及其制品(海带、紫菜、裙带菜)应符合GB 19643的规定。

- 2.1.7 鲜(冻)蔬菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质,并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 豆制品(豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡)应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜(腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕)应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.10 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715 的规定。
- 2.1.11 芸豆应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.12 花生应符合GB/T 1532和GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糯米应符合 GB 1354 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.15 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.16 食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油)应符合GB 10146 的规定。
- 2.1.18 食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖)应符合GB 13104 的规定。
- 2.1.19 酿造酱(郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱)应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.21 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 黄豆复合调味酱应符合SB/T 10612和GB 31644 的规定。
- 2.1.25 排骨粉调味料应符合SB/T 10526和GB 31644 的规定。
- 2.1.26 牛肉汁调味料应符合SB/T 10757和GB 31644 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513和GB 31644 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.30 香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香)应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 食用淀粉(食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉)应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合GB/T 21999和GB 10133 的规定。
- 2.1.33 酱油应符合GB 2717 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 味精应符合GB 2720 的规定。

- 2.1.36 鸡汁调味料应符合SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 调味料酒应符合SB/T 10416 的规定。
- 2.1.39 食醋应符合GB 2719 的规定。
- 2.1.40 白酒应符合GB 2757 的规定。
- 2.1.41 花椒油应符合DB51/T 008 的规定。
- 2.1.42 辣椒油应符合SB/T 11192 的规定。
- 2.1.43 火锅底料应符合DBS50/ 022 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钾应符合GB 1886.74 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸钠应符合GB 1886.320 的规定。
- 2.1.55 乙基麦芽酚应符合GB 12487 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉 应符合GB 29925 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合GB 1886.1 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，无泄露，无胖听。金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，打开样品，倒入一洁净烧杯中，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
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来杂质
----	-------------

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		标准要求	检验方法
固形物, %	≥	50	GB/T10786
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.28	GB 5009.12
^a 锡 (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256

注: *指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。
a 锡仅适用于金属罐包装的产品。
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

应符合 GB 14881 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。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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)蔬菜(莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、马蹄、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、花菜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜中的一种或几种)为主要原料,辅以食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳中的一种或几种)、藻类及其制品(海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种)、蜜饯(蜜枣)、水果干制品(葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、大枣干制品中的一种或几种)、豆制品(豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种)、酱腌菜(腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕中的一种或几种)、豆类及粮食(青蚕豆、芸豆、花生、黄豆、糯米、大米中的一种或几种)为辅料,加食用盐、食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种)、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酿造酱(郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种)、酱(蛋黄酱、辣椒酱、番茄酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种)、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、复合调味料、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香)、食用淀粉(食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种)、蚝油、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、花椒油、辣椒油、蜂蜜、食品添加剂(碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种)、水中的一种或几种,经预处理、调味或不调味、炒制或煮制、包装、杀菌生产的一种蔬菜罐头制品。

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 罐头制品》相关要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县九九食品有限公司