

Q/SHS 0001S-2024



睢县众发食品厂(个体工商户)企业标准

Q/SHS 0001S-2024

# 蔬菜罐头

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

睢县众发食品厂(个体工商户) 发布

## 前 言

本标准由睢县众发食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：王妮。

H N

Q B

# 蔬菜罐头

## 1 范围

本标准规定了蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜[山药、南瓜、芦笋、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、玉米中的一种或多种]为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻水果（黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、木瓜、椰肉中的一种或多种），原料经预处理或不预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、食品用香精中的一种或多种，经混合、调配、装罐、密封、杀菌等制成的蔬菜罐头。

根据原辅料不同可分为：单一型蔬菜罐头、混合型蔬菜罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜果蔬[黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、山药、南瓜、木瓜、芦笋、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、玉米、椰肉]应新鲜、无腐败变质，无不良气味和异味，无异物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.4 速冻蔬菜[芦笋、马蹄（荸荠）]应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.8 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

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

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.13 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.15 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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  | 容器密封完好，无泄漏、胖听现象  | 取出样品一份，检查容器，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 性 状  | 具有该产品应有的性状       |  |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有该产品应有滋味、气味，无异味 |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质        |  |

## 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                                    | 指标     | 检验方法        |
|---------------------------------------|--------|-------------|
| 固形物含量, g/100g                         | ≥ 50   | GB/T 10786  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                    | ≤ 0.28 | GB 5009.12  |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg | ≤ 1.0  | GB 5009.263 |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg          | ≤ 0.25 | GB 5009.278 |
| 锡 <sup>b</sup> (以 Sn 计), mg/kg        | ≤ 250  | GB 5009.16  |
| 展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg             | ≤ 20   | GB 5009.185 |

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

3、c 展青霉素仅适合于添加苹果和（或）山楂的产品检测；

4、b 仅适用采用镀锡薄板容器包装的产品。

## 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，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 2.6 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。

## 2.7 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 的规定。

## 2.8 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

---



## 编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜[山药、南瓜、芦笋、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、玉米中的一种或多种]为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻水果（黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、木瓜、椰肉中的一种或多种），原料经预处理或不预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、食品用香精中的一种或多种，经混合、调配、装罐、密封、杀菌等制成的蔬菜罐头。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，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

睢县众发食品厂(个体工商户)