



410522S-2024



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0004S-2024

豆制品罐头

2024-02-18 发布

2024-02-18 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-2023。

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）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、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 茉莉花应干净整洁、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、亳菊、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。
- 2.1.44 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.45 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.47 龙眼肉（桂圆）应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.48 薏苡仁、苦荞麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.50 姜（生姜、干姜）应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.51 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告的规定。
- 2.1.52 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.53 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。

2.1.54 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。

2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.56 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.57 燕窝应符合 T/CPCS 001 的规定。

2.1.58 松露应符合 GB/T 39923 和 GB 7096 的规定。

2.1.59 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）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	\geq 55	GB/T 10786
总酸（以乙酸计），g/100g（仅限添加食醋的产品）	0.6~5.0	GB 12456
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μ g/kg	\leq 20.0	GB 5009.185

注：a 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品检测；
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3 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。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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；新食品原料及药食物质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）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、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