



411069S-2024



河南尚尚食品有限公司企业标准

Q/HNSS 0008S-2024

果蔬罐头

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

河南尚尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛晶晶。

H N
Q B

果蔬罐头

1 范围

本标准规定了果蔬罐头的分类、要求、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以新鲜果蔬（山药、芋头、土豆、红薯、菱角、马蹄、甘蔗、紫薯、胡萝卜中的一种）为原料，经挑拣或不挑拣、修整或不修整、去皮或不去皮、清洗或不清洗、分切或不分切，添加或不添加果蔬粉（红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、真空包装、高温杀菌、冷却、包装而成的即食果蔬罐头。

根据所用原料不同分为：原味果蔬罐头、风味果蔬罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜果蔬（山药、芋头、土豆、红薯、菱角、马蹄、甘蔗、紫薯、胡萝卜）应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 食用香精应符合 GB 30616 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	取出样品一份，检验容器，置一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有气、滋味，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
水分，g/100g	≤ 75	GB 5009.3
固形物，g/100g	≥ 80	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.18（甘蔗）	GB 5009.12
	0.28（其他）	

展青霉素 ^a , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加山楂粉、苹果粉的检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 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；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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、商业无菌。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果蔬（山药、芋头、土豆、红薯、菱角、马蹄、甘蔗、紫薯、胡萝卜中的一种）为原料，经挑拣或不挑拣、修整或不修整、去皮或不去皮、清洗或不清洗、分切或不分切，添加或不添加果蔬粉（红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、真空包装、高温杀菌、冷却、包装而成的即食果蔬罐头。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》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。

河南尚尚食品有限公司