



411445S-2024



息县春达食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0012S-2024

蔬菜罐头

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

息县春达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由息县春达食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李学春。

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、检验方法等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、蚕豆、芥菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、芝麻叶、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、甜玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生、萝卜叶、红薯叶、红薯梗、毛豆中的一种】为原料，经原料预处理、清洗、脱粒或不脱粒、去核或不去核、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经包装、高温杀菌、冷却、包装而成的蔬菜罐头。

按原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应符合无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.6 玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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，无旁听， 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物倒入白色瓷盘内，在明亮的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	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽，无异常色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
固形物, g/100g ≥	40	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg ≤	150.0	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg ≤	10	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于采用镀锡博钢板容易包装的产品。 b适用于以玉米、糯玉米、甜玉米、花生为主料的产品。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求, 检测方法按 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加的剂使用量应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、固形物含量、净含量及允许短缺量、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蔬菜【芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、蚕豆、芥菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、芝麻叶、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、甜玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生、萝卜叶、红薯叶、红薯梗、毛豆中的一种】为原料，经原料预处理、清洗、脱粒或不脱粒、去核或不去核、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经包装、高温杀菌、冷却、包装而成的蔬菜罐头。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 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求，制订了本企业标准，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。

息县春达食品有限责任公司