



411745S-2024



河南星瑞食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

谷物杂粮罐头

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南星瑞食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南星瑞食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祁红涛。

H N
Q B

谷物杂粮罐头

1 范围

本标准规定了谷物杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦（苦、甜）（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、莜麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、小麦（仁）、青稞（米）、薏仁（米）、小米、小黄米、大黄米、玉米、米类【黑米、大米、红米、紫米、糯米、糙米（玄米）中的一种或几种】、高粱（米）、小麦胚、小麦麸、燕麦麸、大米胚（芽）中的一种或几种为主要原料，经淘洗，添加生活饮用水，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、栀子、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、冰糖、豆沙、山药、红枣、莲子、冬瓜丁、西瓜籽仁、葵花籽仁、松籽仁、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、花生仁、麦仁、葡萄干、桔饼丁、丹凤牡丹花、蜜枣、玉米粒、枸杞、果脯（苹果脯、酸角脯、杏脯、梨脯、桃脯、青梅、山楂片、果丹皮中的一种或几种）中的几种，经蒸制或煮制、包装、杀菌、装箱而成的谷物杂粮罐头。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 荞麦（苦、甜）（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、莜麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、小麦（仁）、青稞（米）、薏仁（米）、小米、小黄米、大黄米、玉米、米类【黑米、大米、红米、紫米、糯米、糙米（玄米）】、高粱（米）、燕麦麸、大米胚（芽）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。

2.1.5 栀子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.13 山药应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.14红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15莲子、西瓜籽仁、葵花籽仁、松籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16冬瓜丁、桔饼丁应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.17糖玫瑰（重瓣红玫瑰）应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.18花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20丹凤牡丹花应符合原卫生部（2013 年第 10 号公告）的规定。
- 2.1.21蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.22玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24果脯应符合 GB 14884 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	取样品一份，检验容器，将样品倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	罐头内容物软硬适中、大小均匀，允许有少许破裂，汤汁产品允许略有浑浊和沉淀、分层现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽较均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
固形物含量， %	≥ 35	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ 20（添加苹果脯、山楂片的产品）	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荞麦（苦、甜）（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、莜麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、小麦（仁）、青稞（米）、薏仁（米）、小米、小黄米、大黄米、玉米、米类【黑米、大米、红米、紫米、糯米、糙米（玄米）中的一种或几种】、高粱（米）、小麦胚、小麦麸、燕麦麸、大米胚（芽）中的一种或几种为主要原料，经淘洗，添加生活饮用水，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、栀子、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、冰糖、豆沙、山药、红枣、莲子、冬瓜丁、西瓜籽仁、葵花籽仁、松籽仁、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、花生仁、麦仁、葡萄干、桔饼丁、丹凤牡丹花、蜜枣、玉米粒、枸杞、果脯（苹果脯、酸角脯、杏脯、梨脯、桃脯、青梅、山楂片、果丹皮中的一种或几种）中的几种，经蒸制或煮制、包装、杀菌、装箱而成的谷物杂粮罐头。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南星瑞食品科技有限公司