



413119S-2025



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0002S-2025

五谷杂粮罐头

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李焕生。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJBS 0002S-2020。

H N

Q B

五谷杂粮罐头

1 范围

本标准规定了五谷杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦仁、黑麦、糙米、紫米、黑米、糯米、红腰豆、红豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、花芸豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，经磨碎或不磨碎，加入生活饮用水，添加或不添加红枣、百合、莲子、山药、枸杞、芋头、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)中的一种或几种，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、赤砂糖、冰糖、赤藓糖醇、红糖、麦芽糖浆、麦芽糖、木糖醇、碳酸氢钠、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的五谷杂粮罐头。

或以燕麦、小米、荞麦、青稞米(仁)、高粱、紫薯干、红薯干、薏苡仁(薏仁)、玉米糝、玉米碴中的一种或几种为原料，经磨碎或不磨碎，加入生活饮用水，添加或不添加红枣、百合、莲子、山药、枸杞、芋头、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)中的一种或几种，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、赤砂糖、冰糖、赤藓糖醇、红糖、麦芽糖浆、麦芽糖、木糖醇、碳酸氢钠、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、谷氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、叶黄素、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的五谷杂粮罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷类【燕麦、黑麦、紫米、糙米、黑米、小米、糯米、荞麦、麦仁、青稞米(仁)、高粱中的一种或几种】、豆类(红腰豆、红豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、青豆、黑豆、芸豆、花芸豆中的一种或几种)、薯类干制品应色泽正常、无虫蛀、无霉变、无杂质、无污染，符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 玉米糝、玉米碴应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 红枣、百合、莲子、山药、枸杞应符合《中华人民共和国药典》的 2020 年版一部的规定。

2.1.6 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 1886.306、GB 2720 的规定。

- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 芋头应色泽正常、无虫蛀、无霉变、无杂质、无污染。
- 2.1.27 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐,容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	取适量样品,检查容器,将内容物倒入白瓷盘中,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	呈糯软粥状,粘稠适度,允许有少量结块及分层现象,内容物分布均匀,无硬粒及回生现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的滋味和气味,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, %	≥ 35	GB/T 10786
可溶性固形物含量 (20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 10786
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 1.2	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18 (未加辅料的产品和以豆类为主料的产品)	GB 5009.12
	0.48 (未添加辅料的产品和以豆类为主的产品除外)	
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0 (以玉米糝、玉米碴为主料的产品)	GB 5009.22
	5.0 (其他产品)	
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.256
^a 叶黄素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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, 检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以麦仁、黑麦、糙米、紫米、黑米、糯米、红腰豆、红豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆、花芸豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，经磨碎或不磨碎，加入生活饮用水，添加或不添加红枣、百合、莲子、山药、枸杞、芋头、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)中的一种或几种，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、赤砂糖、冰糖、赤藓糖醇、红糖、麦芽糖浆、麦芽糖、木糖醇、碳酸氢钠、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的五谷杂粮罐头。

或以燕麦、小米、荞麦、青稞米(仁)、高粱、紫薯干、红薯干、薏苡仁(薏仁)、玉米糝、玉米碴中的一种或几种为原料，经磨碎或不磨碎，加入生活饮用水，添加或不添加红枣、百合、莲子、山药、枸杞、芋头、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)中的一种或几种，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、赤砂糖、冰糖、赤藓糖醇、红糖、麦芽糖浆、麦芽糖、木糖醇、碳酸氢钠、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、谷氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、叶黄素、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的五谷杂粮罐头。

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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，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。

河南金宝师食品有限公司