



410288S-2025



郑州市耘祥农产品有限公司企业标准

Q/ZYX 0001S-2025

# 蔬菜罐头

2025-01-22 发布

2025-01-22 实施

郑州市耘祥农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市耘祥农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李冰。

本标准代替：Q/ZYX 0001S-2025（备案号 410260S-2025）

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、检验规则等。

本标准适用于以新鲜银条或山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、加入生活饮用水浸泡、预煮冷却、挑选，添加泡小米辣、白砂糖、蜂蜜、食用盐、大豆油、味精（谷氨酸钠）、鸡粉调味料、食品添加剂（乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜中的一种或几种）中的几种，经调配、罐装、密封、杀菌、冷却、包装而制成的蔬菜罐头。

根据原料的不同分为：银条罐头、山药罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜银条、山药应新鲜、无污染、无畸形、无霉烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 泡小米辣应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.15 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 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、无胀罐（袋等） 金属容器外表无锈蚀，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	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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，%	$\geq$ 50	GB/T 10786
锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计），mg/kg	$\leq$ 250.0	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），%	$\leq$ 6.0	GB 5009.44
焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg $\leq$	0.05（山药罐头）	GB 5009.34
	0.2（银条罐头）	
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.278
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于金属罐产品的检验。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，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

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、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

本标准适用于以新鲜银条或山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、加入生活饮用水浸泡、预煮冷却、挑选，添加泡小米辣、白砂糖、蜂蜜、食用盐、大豆油、味精（谷氨酸钠）、鸡粉调味料、食品添加剂（乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜中的一种或几种）中的几种，经调配、罐装、密封、杀菌、冷却、包装而制成的蔬菜罐头。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。

郑州市耘祥农产品有限公司

Q B