



410476S-2025



西峡县畅顺农业发展有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2025

豆类罐头

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

西峡县畅顺农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县畅顺农业发展有限公司提出。

本标准由西峡县畅顺农业发展有限公司起草。

本标准主要起草人：陈礼乐。

H N

Q B

豆类罐头

1 范围

本标准规定了豆类罐头的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或干豆（豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、甜豆、毛豆、毛豆仁、鹰嘴豆、红芸豆、白芸豆、黄豆中的一种或几种）为主要原料，添加食用盐，添加或不添加番茄浆、柠檬酸、维生素C（抗坏血酸）中的一种或几种，经原料预处理、灌装、密封、杀菌、包装等主要工艺加工制成的豆类罐头。

根据原料不同可分为：单一型豆类罐头、混合型豆类罐头。

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 豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、甜豆、毛豆、毛豆仁、鹰嘴豆、白芸豆、红芸豆、黄豆应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 番茄浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 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、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品1份，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性状	形态大小大致均匀，无明显分层和析水	
色泽	具有该产品固有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的滋、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，%	≥ 40	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
*锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测；

* 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 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或干豆（豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、甜豆、毛豆、毛豆仁、鹰嘴豆、红芸豆、白芸豆、黄豆中的一种或几种）为主要原料，添加食用盐，添加或不添加番茄浆、柠檬酸、维生素 C（抗坏血酸）中的一种或几种，经原料预处理、灌装、密封、杀菌、包装等主要工艺加工制成的豆类罐头。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县畅顺农业发展有限公司

H N

Q B