



411066S-2025

河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0020S-2025

调制菜肴罐头

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜建军、田红云、魏照东、杨蒙蒙、韩会会、付振。

H N

Q B

调制菜肴罐头

1 范围

本标准规定了调制菜肴罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜及其干制品（莲藕、贡菜、竹笋、芦笋、干豆角、胡萝卜、茼蒿、娃娃菜、香菜、生菜、莴笋、冬瓜、花菜、西蓝花、丝瓜、韭菜、黑木耳、洋葱、黄花菜、辣椒、芹菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、香辛料或粉（八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、花椒、麻椒、孜然、青花椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、砂仁、月桂叶、香茅、山奈、荜拔、辣椒、迷迭香、百里香中的一种或几种）、复合调味料（辣糊糊）、食用菌及其制品（金针菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、海鲜菇、木耳、银耳、香菇腿中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽及其副产品（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鸭血中一种或几种）、速冻肉丸、蛋制品（鸡蛋、鹌鹑蛋）、豆制品【豆腐串、豆皮（千张）、豆腐、豆腐皮、腐竹、豆腐干、油豆皮中的一种或几种】、藻类及其制品（海带、海带结、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、面筋制品（面筋、烤麸）、面制品（龙须面、烩面）、淀粉制品（米粉、宽粉、土豆粉、苕皮）、魔芋制品（魔芋片/丝/块/条）、芝麻酱、芝麻、山药、土豆、玉米、青豆、年糕、食用香精中的一种或几种，经清洗、分切或不分切、煮制、卤制或不卤制、调制、包装、杀菌等工艺加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蔬菜应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）畜禽及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.15 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.17 魔芋制品（魔芋片/丝/块/条）应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 山药应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.21 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.22 玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.23 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.24 青豆应符合 GB 1352 的规范。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 速冻肉丸应符合 SB/T 10379 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、无胀袋	取出样品，检查容器，将样品置于白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	
组织形态	具有产品应有的形状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 8.0	GB 5009.44

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 规定的方法进行检测。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、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

本标准适用于以新鲜蔬菜及其干制品（莲藕、贡菜、竹笋、芦笋、干豆角、胡萝卜、茼蒿、娃娃菜、香菜、生菜、莴笋、冬瓜、花菜、西蓝花、丝瓜、韭菜、黑木耳、洋葱、黄花菜、辣椒、芹菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、香辛料或粉（八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、花椒、麻椒、孜然、青花椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、砂仁、月桂叶、香茅、山奈、荜拔、辣椒、迷迭香、百里香中的一种或几种）、复合调味料（辣糊糊）、食用菌及其制品（金针菇、香菇、杏鲍菇、茶树菇、海鲜菇、木耳、银耳、香菇腿中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽及其副产品（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鸭血中一种或几种）、速冻肉丸、蛋制品（鸡蛋、鹌鹑蛋）、豆制品【豆腐串、豆皮（千张）、豆腐、豆腐皮、腐竹、豆腐干、油豆皮中的一种或几种】、藻类及其制品（海带、海带结、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、面筋制品（面筋、烤麸）、面制品（龙须面、烩面）、淀粉制品（米粉、宽粉、土豆粉、苕皮）、魔芋制品（魔芋片/丝/块/条）、芝麻酱、芝麻、山药、土豆、玉米、青豆、年糕、食用香精中的一种或几种，经清洗、分切或不分切、煮制、卤制或不卤制、调制、包装、杀菌等工艺加工而成。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 QB/T 8075《调制菜肴罐头》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南周家口食品有限公司