



411897S-2025



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0008S-2025

五谷杂粮罐头

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

南阳澳思兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳澳思兰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐国和、焦志莎。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NAS 0008S-2025（备案号：411730S-2025）。

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。

本标准适用于以五谷杂粮【以玉米、玉米糝、玉米片、鹰嘴豆、紫花芸豆、红芸豆、白芸豆、金丝豆、雀蛋豆（花豆）、白腰豆、红腰豆、绿豆、豌豆、黄豆、红豆、赤小豆、大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、燕麦米、荞麦米、紫米、绿米、藜麦、青稞、薏米（薏苡仁）、小米、黑小米、薏米、藜麦、大麦仁、黍米（大黄米）、稷米、高粱、高粱米、苦荞米、莜麦米、小麦仁、绿荞麦、青麦仁、黑麦、红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种】为主要原料，经清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、鲜蛋（鸡蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋、变蛋中的一种或几种）、新鲜和（或）速冻蔬菜【豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、毛豆、毛豆仁、黄秋葵、豆角、菜豆、花生仁、红皮花生、七彩花生、紫薯、红薯、白薯、土豆、山药、马铃薯、香芋、莲藕、菱角、芋头、南瓜（贝贝南瓜、金南瓜）、苦瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、胡萝卜、番茄、黄瓜、雪菜、鱼腥草、槐花、甜椒、青/紫甘蓝、莴笋、牛蒡根、仔姜、辣椒、芥菜、贡菜、芹菜、马齿苋、蒲公英、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、桔梗丝、百合、豌豆芽、香椿芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、西葫芦、茄子、茴香、鲜玉米、糯玉米中的一种或几种】、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、青头菌、鸡枞、赤松茸（大球盖菇）中的一种或几种】、药食同源物质【党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏

苡仁、薏白、覆盆子、藿香中的一种或几种】、银耳、燕窝、松露（黑松露、白松露）、西米、桃胶、茉莉花、新鲜或速冻水果（黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、木瓜、椰肉、红枣、柠檬中的一种或多种）、柠檬汁、柠檬香精、坚果籽类（芝麻、核桃、亚麻籽、奇亚籽、板栗仁、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）、豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、山药粉、魔芋粉、玛咖粉、抹茶粉、茶粉（红茶粉、绿茶粉）、酸梅粉中的一种或几种为辅料，添加生活饮用水，添加食用盐、蜂蜜、味精、鸡精、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、白酒、料酒、黄酒、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、姜糖、复合调味料、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、香辛料粉或颗粒（香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种）、鱼油、果葡糖浆、麦芽糖浆、海藻糖、赤藓糖醇、乳酸钠、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、海藻酸钾、食品用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制（熬煮）、内包装、高温灭菌、清洗加工而成的五谷杂粮罐头。

根据原辅料不同，产品分类为：五谷杂粮罐头、五谷杂粮汤罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 五谷杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 新鲜蔬菜、速冻蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.4 干制食用菌、盐渍食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 药食同源物质应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.7 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.8 松露（黑松露、白松露）应符合 GB/T 39923 的规定。
- 2.1.9 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.11 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.12 新鲜水果、速冻水果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.13 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.25 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.29 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32 香辛料粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.34 果葡糖浆 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.36 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 或 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.42 结晶海藻糖应符合 T/ZZB 3592 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.51 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.52 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.53 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.56 鲜(冻) 畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.57 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.58 鲜蛋、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.60 姜糖应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.61 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.62 柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.64 茶粉（红茶粉、绿茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.65 酸梅粉 GH/T 1456 或 GB/T 29602 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	密封良好，无泄漏，无胀袋	取出样品一份，检查容器，将内容物置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具该品种应有的气、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，%	15（五谷杂粮汤罐头）	GB/T 10786
	55（五谷杂粮罐头）	

食用盐(以 NaCl 计)，%	≤	6.0（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45(添加辅料的产品)	GB 5009.12
		0.18(未添加辅料的产品)	
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5（仅限添加水产动物制品的产品）	GB 5009.17
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅限添加苹果、山楂及其制品的产品）	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, 检测方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定, 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以五谷杂粮【以玉米、玉米糝、玉米片、鹰嘴豆、紫花芸豆、红芸豆、白芸豆、金丝豆、雀蛋豆（花豆）、白腰豆、红腰豆、绿豆、豌豆、黄豆、红豆、赤小豆、大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、燕麦米、荞麦米、紫米、绿米、藜麦、青稞、薏米（薏苡仁）、小米、黑小米、薏米、藜麦、大麦仁、黍米（大黄米）、稷米、高粱、高粱米、苦荞米、莜麦米、小麦仁、绿荞麦、青麦仁、黑麦、红藜麦、黑藜麦、白藜麦中的一种或几种】为主要原料，经清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、鲜蛋（鸡蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋、变蛋中的一种或几种）、新鲜和（或）速冻蔬菜【豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、毛豆、毛豆仁、黄秋葵、豆角、菜豆、花生仁、红皮花生、七彩花生、紫薯、红薯、白薯、土豆、山药、马铃薯、香芋、莲藕、菱角、芋头、南瓜（贝贝南瓜、金南瓜）、苦瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、胡萝卜、番茄、黄瓜、雪菜、鱼腥草、槐花、甜椒、青/紫甘蓝、莴笋、牛蒡根、仔姜、辣椒、芥菜、贡菜、芹菜、马齿苋、蒲公英、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、桔梗丝、百合、豌豆芽、香椿芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、西葫芦、茄子、茴香、鲜玉米、糯玉米中的一种或几种】、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、青头菌、鸡枞、赤松茸（大球盖菇）中的一种或几种】、药食同源物质【党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种】、银耳、燕窝、松露（黑松露、白松露）、西米、桃胶、茉莉花、新鲜或速冻水果（黄桃、苹果、梨、菠萝、桔子、杨梅、山楂、枇杷、木瓜、椰肉、红枣、柠檬中

的一种或多种)、柠檬汁、柠檬香精、坚果籽类(芝麻、核桃、亚麻籽、奇亚籽、板栗仁、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)、豆制品(豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮中的一种或几种)、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、山药粉、魔芋粉、玛咖粉、抹茶粉、茶粉(红茶粉、绿茶粉)、酸梅粉中的一种或几种为辅料,添加生活饮用水,添加食用盐、蜂蜜、味精、鸡精、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、白酒、料酒、黄酒、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、姜糖、复合调味料、植物油(大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(鸡油、牛油、猪油中的一种或几种)、香辛料粉或颗粒(香茅、百里香、甘草、花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、香豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种)、鱼油、果葡糖浆、麦芽糖浆、海藻糖、赤藓糖醇、乳酸钠、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(又名维生素 C)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、海藻酸钾、食品用香精中的一种或几种,经预处理或不预处理、熟制(熬煮)、内包装、高温灭菌、清洗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。

南阳澳思兰食品有限公司

QB