411730S-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

2025-06-06 发布　　2025-06-06 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。

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。

本标准适用于五谷杂粮【以玉米、玉米糁、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、鲶鱼、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、荠菜、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。

2.2 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。

HN QB

编制说明

本标准适用于五谷杂粮【以玉米、玉米糁、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、鲶鱼、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、荠菜、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

HN QB