



412261S-2025



河南归德老邓食品有限公司企业标准

Q/HGLS 0001S-2025

蔬菜罐头

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南归德老邓食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南归德老邓食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南归德老邓食品有限公司。

本标准主要起草人：邓月蒙。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、新鲜玉米、新鲜大豆、毛豆、新鲜芸豆、竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干、新鲜蚕豆、新鲜花生、莴笋、贡菜、豆芽、萝卜、儿菜（抱子芥）的一种为主要原料，添加生活饮用水、海带、海笋、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种，经预处理（挑选、清洗、去皮或不去皮、分切）、卤制、冷却、包装、杀菌而成的蔬菜罐头。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、新鲜玉米、新鲜大豆、毛豆、新鲜芸豆、新鲜蚕豆、新鲜花生、辣椒、姜、大蒜、豆芽、萝卜、儿菜（抱子芥）应符合新鲜、无腐烂、变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干、莴笋、贡菜应符合干净卫生、无污染、无虫蚀、无发霉变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 海带、海笋应符合 GB 19643 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，无胀罐（袋）（无胖听）	取适量样品，检查容器，将内容物

	金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	放入一洁净白瓷盘中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≥ 50	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250.0	GB 5009.16
*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，按照 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 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、固形物含量、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、新鲜玉米、新鲜大豆、毛豆、新鲜芸豆、竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干、新鲜蚕豆、新鲜花生、莴笋、贡菜、豆芽、萝卜、儿菜（抱子芥）的一种为主要原料，添加生活饮用水、海带、海笋、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种，经预处理（挑选、清洗、去皮或不去皮、分切）、卤制、冷却、包装、杀菌而成的蔬菜罐头。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，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。

河南归德老邓食品有限公司