



412092S-2025



河南绿功夫食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2025

蔬菜制品罐头

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

河南绿功夫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南绿功夫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜兆燕。

H N
Q B

蔬菜制品罐头

1 范围

本标准规定了蔬菜制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蔬菜及蔬菜制品[莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、毛豆、冬瓜、西葫芦、雪里蕻]中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡，添加豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、啤酒、食品添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸中的一种或几种）、食品用香精、水中的一种或几种，经预处理、调味、卤制或炒制、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的蔬菜制品罐头。

按主料不同可分为不同的产品。

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 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、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 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。

2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 海带应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.10食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.14蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.15辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.17花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.18芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.20排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.21海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.22牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.23牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.28白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.29豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.32酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.36鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.39花椒油、辣椒油应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.40啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.41黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.43碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	包装完好，无泄露	取样品 1 份，检查包装，将内容物置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*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

微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 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、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

本标准适用于以蔬菜及蔬菜制品[莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、毛豆、冬瓜、西葫芦、雪里蕻]中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡，添加豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、啤酒、食品添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸中的一种或几种）、食品用香精、水中的一种或几种，经预处理、调味、卤制或炒制、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的蔬菜制品罐头。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

河南绿功夫食品有限公司