



412418S-2025



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0025S-2025

五谷杂粮罐头

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱吉玲。

本标准自发布实施日起替代Q/ALBL 0025S-2025。

H N
Q B

五谷杂粮罐头

1 范围

本文件规定了五谷杂粮罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以谷类[燕麦、黑麦、紫米、糙米、黑米、小米、糯米、荞麦、麦仁、青稞米（仁）、高粱中的一种或几种]、豆类（大豆、红豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、青豆、黑豆、芸豆、花芸豆中的一种或几种）、薯类干制品（紫薯、红薯中的一种或几种）、薏苡仁（薏仁）、玉米或玉米糝（碴）中的一种或几种和深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加或不添加莲子、大米、山药、赤砂糖、白砂糖、冰糖、赤藓糖醇、红糖、麦芽糖浆、麦芽糖、百合、莲子、木耳、银耳、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗、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）、水果果干或冻干制品（蓝莓、桂圆、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、芒果、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、山楂、红枣、枸杞、菠萝干、凤梨干、草莓干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、百香果、木瓜干中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、食品用香精，经预处理、调配、灌装封口、高温杀菌、包装而制成的五谷杂粮罐头。

根据所用的原料、风味不同，产品分类为：原味五谷杂粮罐头、甜味五谷杂粮罐头、木糖醇型五谷杂粮罐头。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.8 谷类[燕麦、黑麦、大米、紫米、糙米、黑米、小米、糯米、荞麦、青稞米（仁）、麦仁、高粱]、豆类（大豆、红豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、青豆、黑豆、芸豆、花芸豆）、薯类干制品（紫薯、红薯、山药）应色泽正常、无虫蛀、无霉变、无杂质、无污染，符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 银耳应符合 NY/T 834 或其他相应食品标准和有关规定的规定。
- 2.1.14 木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.16 薏苡仁（薏仁）应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）公告（卫法监发[2002]51 号）及中华人民共和国药典（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 百合、莲子应符合《中华人民共和国药典》的 2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 坚果籽类应符合 GB 1930 的规定。
- 2.1.26 水果果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.27 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.29 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.31 玉米糝（碴）应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 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、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	呈糯软粥状，粘稠适度，允许有少量结块及分层现象，内容物分布均匀，无硬粒及回生现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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 ^a , %	原味五谷杂粮罐头	GB/T 10786
	甜味五谷杂粮罐头	
	木糖醇型五谷杂粮罐头	
	50	55
可溶性固形物, (按20℃, 折光计法), %	≥	—
	5	≤5
干燥物含量, %	≥	10
	12	12
pH值 (20℃)	5.0-7.5	GB 5009.237
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.25
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.3
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	1.5
锡 (以Sn计), mg/kg	≤	250 (仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品)
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.45 (添加辅料的产品)
	≤	0.18 (未添加辅料的产品)
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于添加银耳的产品)
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
b仅适用于添加该种食品添加剂的产品。		

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 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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, 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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、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

本文件适用于以谷类(燕麦、黑麦、紫米、糙米、黑米、小米、糯米、荞麦、麦仁、青稞米(仁)、高粱中的一种或几种)、豆类(大豆、红豆、红小豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、青豆、黑豆、芸豆、花芸豆中的一种或几种)、薯类干制品(紫薯、红薯中的一种或几种)、薏苡仁(薏仁)、玉米或玉米糝(碴)中的一种或几种和深井水或生活饮用水(经粗滤、二级反渗透处理)为主要原料,添加或不添加莲子、大米、山药、赤砂糖、白砂糖、冰糖、赤藓糖醇、红糖、麦芽糖浆、麦芽糖、百合、莲子、木耳、银耳、坚果籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗、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)、水果果干或冻干制品(蓝莓、桂圆、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、芒果、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、山楂、红枣、枸杞、菠萝干、凤梨干、草莓干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、菠萝干、百香果、木瓜干中的一种或几种)中的一种或几种,添加或不添加蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、食品用香精,经预处理、调配、灌装封口、高温杀菌、包装而制成的五谷杂粮罐头。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,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。

本产品 in GB 2760 中的类别为: 06.04.02.01 杂粮罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司