



412364S-2025



商丘盛合品悦轩食品有限责任公司企业标准

Q/SPYX 0006S-2025

蔬菜罐头

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

商丘盛合品悦轩食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由商丘盛合品悦轩食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：单树清、艾远芳。

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。

本标准适用于以蔬菜【土豆、莲藕、茄子、芦笋、竹笋、山药、莴笋、红薯、紫薯、马蹄、芋头、豆角、新鲜(蚕豆、豌豆、青豆、黄豆、玉米粒中的一种或几种)、南瓜、胡萝卜的一种或多种】为主要原料，添加或不添加鲜(冻)畜、禽(猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽)肉或其副产品(头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨)、腐竹、豆腐、千张中的一种或几种，添加食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种)、小麦粉、魔芋粉、生活饮用水、鸡蛋、鹌鹑蛋、芝麻、花生、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、白酒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、番茄粉、豆瓣酱、芝麻香油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料或粉(辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、姜黄中的一种或几种)、红枣、陈皮(橘皮)、白芷、咖喱粉、风味复合调味料中的几种，经原料预处理、配料、预熟制(油炸或蒸煮)、装罐或装碗、封口、高压高温杀菌加工而成的蔬菜罐头。

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 蔬菜、葱、姜、蒜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 鲜(冻)畜、禽(猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽)肉或其副产品(头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 腐竹、豆腐、千张应符合 GB 2712 或 GB/T 22106 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 或 GB 19300 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186、 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 豆腐乳、南乳汁应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 番茄粉应符合 NY/T 957 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 芝麻香油 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 红枣、陈皮（橘皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.32 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.33 风味复合调味料符合 GB 31644 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	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐(碗), 容器外表无锈蚀, 内壁涂料无脱落	取适量样品, 检查容器, 将内容物倒入白瓷盘中, 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
性 状	具有产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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，% ≥	75	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	5.0(油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25（油炸产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg ≤	250（仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品）	GB 5009.16
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 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜【土豆、莲藕、茄子、芦笋、竹笋、山药、莴笋、红薯、紫薯、马蹄、芋头、豆角、新鲜(蚕豆、豌豆、青豆、黄豆、玉米粒中的一种或几种)、南瓜、胡萝卜的一种或多种】为主要原料，添加或不添加鲜(冻)畜、禽(猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽)肉或其副产品(头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨)、腐竹、豆腐、千张中的一种或几种，添加食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种)、小麦粉、魔芋粉、生活饮用水、鸡蛋、鹌鹑蛋、芝麻、花生、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、白酒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、番茄粉、豆瓣酱、芝麻香油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料或粉(辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、姜黄中的一种或几种)、红枣、陈皮(橘皮)、白芷、咖喱粉、风味复合调味料中的几种，经原料预处理、配料、预熟制(油炸或蒸煮)、装罐或装碗、封口、高压高温杀菌加工而成的蔬菜罐头。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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，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。

商丘盛合品悦轩食品有限责任公司

QB