



411298S-2026



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0007S-2026

蔬菜罐头

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广召、郭艳伟。

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。

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜【白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、土豆、山药、香芋、芋头、红薯（番薯）、紫薯、木薯、地瓜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、莴笋、芦笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、豌豆、玉米粒、银条、马铃薯、花菜、西兰花、芹菜、莲子、藕带】中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、大米、谷物杂粮（小米、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、藜麦、青稞中的一种或几种）、椰果、坚果制品（芝麻仁、杏仁、腰果仁、核桃仁、松子仁、栗子仁、开心果仁、花生仁、葵花籽仁中的一种或几种）、蔬菜（原浆、浓缩汁）【白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、土豆、山药、香芋、芋头、红薯（番薯）、紫薯、木薯、地瓜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、莴笋、芦笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、豌豆、玉米粒、银条、马铃薯、花菜、西兰花、芹菜、莲子、藕带、芡实中的一种或几种】、 β -胡萝卜素、红花黄、叶绿素铜钠盐、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦亚硫酸钠（抗氧化剂）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、氯化钙、氯化钾、乳酸钙、植酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、结冷胶、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、醋酸酯淀粉、食用香精中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的蔬菜罐头。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.2 速冻蔬菜应符合NY/T 1406的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆、麦芽糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.7 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.8 谷物杂粮应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9 椰果应符合QB/T 5757的规定。
- 2.1.10 坚果制品应符合GB 19300的规定。

- 2.1.11 蔬菜原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.12 蔬菜浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.14 红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.15 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.16 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.17 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.18 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.19 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.20 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合GB 29944的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.22 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.23 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.25 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合GB/T5461和GB 2721的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.32 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.34 植酸应符合GB 1886.237的规定。
- 2.1.35 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

- 2.1.43 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.44 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.51 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.52 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 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	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱	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	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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 g/100g	≥ 50	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.83
植酸 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260

乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计) ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34

注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；

b、展青霉素仅适用添加苹果、山楂及其制品的检测；

c、仅适用采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

产品应符合商业无菌的要求,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

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。

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。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻蔬菜【白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、土豆、山药、香芋、芋头、红薯（番薯）、紫薯、木薯、地瓜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、莴笋、芦笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、豌豆、玉米粒、银条、马铃薯、花菜、西兰花、芹菜、莲子、藕带】中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、大米、谷物杂粮（小米、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、藜麦、青稞中的一种或几种）、椰果、坚果制品（芝麻仁、杏仁、腰果仁、核桃仁、松子仁、栗子仁、开心果仁、花生仁、葵花籽仁中的一种或几种）、蔬菜（原浆、浓缩汁）【白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、土豆、山药、香芋、芋头、红薯（番薯）、紫薯、木薯、地瓜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、竹笋、莴笋、芦笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、豌豆、玉米粒、银条、马铃薯、花菜、西兰花、芹菜、莲子、藕带、芡实中的一种或几种】、 β -胡萝卜素、红花黄、叶绿素铜钠盐、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦亚硫酸钠（抗氧化剂）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、食用盐、氯化钙、氯化钾、乳酸钙、植酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、结冷胶、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、醋酸酯淀粉、食用香精中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装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》制订本企业标准，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。