



411301S-2026



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0008S-2026

# 杂粮粥罐头

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

# 杂粮粥罐头

## 1 范围

本标准规定了杂粮粥罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮【小米、薏仁米、燕麦米、藜麦米、荞麦、黍米、稷米、高粱米、大麦仁、青稞、红芸豆、红小豆、绿豆、豌豆、红豆、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红腰豆】中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加黄豆、黑豆、玉米、大米、糙米、粳米、血糯米、糯米、红米、紫米、黑米、胚芽米、新鲜/速冻/粉（紫薯、红薯、木薯、山药、山芋、地瓜、香芋、芋头中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、莲子、百合、米酒（醪糟）、食用盐、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粒或其新鲜品或其速冻品或其干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、桂圆（龙眼）、椰果、菠菜、南瓜、马蹄（荸荠）、甜玉米中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、桃胶、坚果籽类仁及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、香菇、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、碳酸氢钠、着色剂【甜菜红、β-胡萝卜素、高粱红、天然胡萝卜素、叶黄素中的一种或几种】、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、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、高温杀菌（熟制）、包装加工而成的杂粮粥罐头。

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 杂粮及其制品应符合GB 2715的规定。

2.1.2 玉米、黄豆、黑豆、大米、糙米、粳米、血糯米、糯米、红米、紫米、黑米、胚芽米应符合GB 2715的规定

2.2.3 新鲜（紫薯、红薯、木薯、山药、山芋、地瓜、香芋、芋头）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.4 速冻（紫薯、红薯、木薯、山药、山芋、地瓜、香芋、芋头）应符合NY/T 1406的规定。

2.1.5 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等15种“三新食品”的公告（2023年第8号）的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.7 白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.8果葡糖浆、麦芽糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.9蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.10莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.11米酒（醪糟）应符合GB 2758的规定。
- 2.1.12食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13果蔬原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.14 果蔬浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.15 果蔬粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.16 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.17 果蔬速冻品应分别符合NY/T 2983和NY/T 1406的规定。
- 2.1.18 果蔬干制品应分别符合GB/T 23787或GB 16325的规定。
- 2.1.19玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010年第3号的规定。
- 2.1.20 桂花应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.21 坚果籽类仁及其酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.22 香菇、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.23蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.24 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.27三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.32 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.33β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.34 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.35 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.36叶黄素应符合GB 26405的规定。
- 2.1.37 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.38乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.39 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.40 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。

2.1.41 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	≤ 0.18	GB 5009.12
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 1.5 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
干 燥 物 含 量 , %	12	GB/T 10786
β-胡 萝 卜 素 <sup>a</sup> , g/kg	1.0	GB 5009.83
叶 黄 素 <sup>a</sup> , g/kg	0.05	GB 5009.248
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.256
三 氯 蔗 糖 <sup>a</sup> , g/kg	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
乙 二 胺 四 乙 酸 二 钠 <sup>a</sup> , g/kg	0.25	GB 5009.278
展青霉素 <sup>b</sup> μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
米 酵 菌 酸 , mg/kg	0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189
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。

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;

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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

本标准适用于以杂粮【小米、薏仁米、燕麦米、藜麦米、荞麦、黍米、稷米、高粱米、大麦仁、青稞、红芸豆、红小豆、绿豆、豌豆、红豆、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红腰豆】中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加黄豆、黑豆、玉米、大米、糙米、粳米、血糯米、糯米、红米、紫米、黑米、胚芽米、新鲜/速冻/粉（紫薯、红薯、木薯、山药、山芋、地瓜、香芋、芋头中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、莲子、百合、米酒（醪糟）、食用盐、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粒或其新鲜品或其速冻品或其干制品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、桂圆（龙眼）、椰果、菠菜、南瓜、马蹄（荸荠）、甜玉米中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、桃胶、坚果籽类仁及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、香菇、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳、银耳、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、碳酸氢钠、着色剂【甜菜红、β-胡萝卜素、高粱红、天然胡萝卜素、叶黄素中的一种或几种】、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、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、高温杀菌（熟制）、包装加工而成的杂粮粥罐头。

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。