



411336S-2026



河南谷膳食品有限公司企业标准

Q/HNGS 0003S-2026

谷物杂粮罐头

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南谷膳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷膳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓博。

H N

Q B

谷物杂粮罐头

1 范围

本标准规定了谷物杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱米、绿豆、燕麦片、黑麦片、小米、薏米、黑豆、黄豆、黑米、糙米、香米、青稞、花生、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、小麦片、墨江紫米、藜麦、血糯米、玉米、大米、糯米、红米、红小豆、红豆、玉米粒、紫薯、芸豆（白、红、花）、扁豆、豌豆、红薯其中的一种或多种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、分切或不分切、混合或不混合、预煮或不预煮，加入或不加入山药、红枣、桂圆肉、核桃仁、南瓜、马蹄、莲藕、板栗仁、百合、黑芝麻、白芝麻、莲子、银耳、枸杞、杏仁、芡实、葡萄干、桂圆、巴达木、榛子、葵瓜子、开心果、重瓣红玫瑰、茉莉花、椰子片、黄芪、人参（人工种植五年以下）、阿胶、葛根、茯苓其中的一种或几种装罐、注汤汁（水、木糖醇、低聚果糖、白砂糖、冰糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、菊粉、木糖醇、D-塔格糖、L-阿拉伯糖、红糖、黑糖、食用盐其中的一种或多种）、密封、杀菌包装加工而成的谷物杂粮罐头。

根据原料的不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、香米、红米、紫米、黑米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.3糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5薏米、青稞、红豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、小麦片、燕麦片、墨江紫米、藜麦、血糯米、黑麦片、玉米片、荞麦片、绿豆片、红豆片、黑豆片、小麦胚芽片、玉米粒、南瓜、紫薯、马蹄应清洁、卫生、无污染、无霉变，符合GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.7红薯应符合LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。

2.1.8莲藕应符合NY/T 1583的规定。

2.1.9板栗仁应符合QB/T 8172的规定。

2.1.10枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.11银耳应符合NY/T 834 的规定。

- 2.1.12芸豆（白，红，花）、扁豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20核桃仁杏仁、榛子、葵瓜子、开心果、巴达木、腰果应符合GB 19300的规定。
- 2.1.21红枣应符合GB/T 26150的规定。
- 2.1.22人参(人工种植五年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.23山药、莲子、芡实、百合、阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.24葡萄干、桂圆肉、椰子片应符合 GB/T 23787的规定。
- 2.1.25 黄芪应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.26葛根、茯苓清洁无污染、无腐烂变质符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.27木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.28白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.29重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.30低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.31冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 2.1.32罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.33赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.34菊粉应符合卫生部公告2009年5号的规定。
- 2.1.36塔格糖应符合QB/T 4613的规定。
- 2.1.36 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。
- 2.1.37红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.38黑糖应符合QB/T 4567的规定。
- 2.1.39食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.40茉莉花应符合NY/T 1506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，无胀罐（胖听）或无胀袋。使用金属材料的包外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
性状	具有本品特有性状	
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和 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
固形物，%	≥ 45	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a适用于使用h含有银耳的产品。

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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱米、绿豆、燕麦片、黑麦片、小米、薏米、黑豆、黄豆、黑米、糙米、香米、青稞、花生、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、小麦片、墨江紫米、藜麦、血糯米、玉米、大米、糯米、红米、红小豆、红豆、玉米粒、紫薯、芸豆（白、红、花）、扁豆、豌豆、红薯其中的一种或多种为主要原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、分切或不分切、混合或不混合、预煮或不预煮，加入或不加入山药、红枣、桂圆肉、核桃仁、南瓜、马蹄、莲藕、板栗仁、百合、黑芝麻、白芝麻、莲子、银耳、枸杞、杏仁、芡实、葡萄干、桂圆、巴达木、榛子、葵花子、开心果、重瓣红玫瑰、茉莉花、椰子片、黄芪、人参（人工种植五年以下）、阿胶、葛根、茯苓其中的一种或几种装罐、注汤汁（水、木糖醇、低聚果糖、白砂糖、冰糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、菊粉、木糖醇、D-塔格糖、L-阿拉伯糖、红糖、黑糖、食用盐其中的一种或多种）、密封、杀菌包装加工而成的谷物杂粮罐头。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南谷膳食品有限公司

QB