



411611S-2026



河南裕盛益民食品有限公司企业标准

Q/HYYS 0006S-2026

谷物杂粮罐头

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南裕盛益民食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕盛益民食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：包文祥、王丽、杜奎庚、包鹏飞。

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。

本标准适用于以谷物杂粮【以玉米粒、玉米糝、玉米片、鹰嘴豆、紫花芸豆、红芸豆、白芸豆、金丝豆、雀蛋豆（花豆）、白腰豆、红腰豆、黑豆、绿豆、豌豆、黄豆、红豆、赤小豆、大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、燕麦米、荞麦米、紫米、绿米、藜麦、青稞、薏米（薏苡仁）、小米、黑小米、薏米、藜麦、大麦仁、黍米（大黄米）、稷米、高粱、高粱米、苦荞米、莜麦米、小麦仁、绿荞麦、青麦仁、黑麦、红藜麦、黑藜麦、白藜麦、紫薯中的一种或几种】为主要原料，经清洗、粉碎或不粉碎，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品、新鲜或速冻或干制蔬菜、蛋制品、新鲜或速冻水果、水果干、食用菌制品【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、白蘑、草菇、鸡枞、赤松茸（大球盖菇）中的一种或几种】、燕窝、西米、桃胶、茉莉花、坚果籽类、食用淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水，添加黄油、食用盐、蜂蜜、味精、鸡精、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、白酒、料酒、黄酒、食糖、复合调味料、植物油、香辛料或粉或颗粒（罂粟除外）、果葡糖浆、麦芽糖浆、海藻糖、赤藓糖醇、乳酸钠、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、海藻酸钾、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、灌装封口、高温杀菌（熟制）、包装等工艺加工而成的谷物杂粮罐头。

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 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 新鲜蔬菜、速冻蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.5 干制蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.6 新鲜水果、速冻水果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。

- 2.1.10 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.13 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 31637 的规定。
- 2.1.15 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.25 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 香辛料或粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 果葡糖浆 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.33 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.34 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.35 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 或 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.39 结晶海藻糖应符合 T/ZZB 3592 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.51 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	密封良好，无泄漏，无胀袋	取出样品一份，检查容器，将内容物置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，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	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具该品种应有的气、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，%	\geq 55.0	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计)，%	\leq 5.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	0.45(添加辅料的产品)	GB 5009.12
	0.18(未添加辅料的产品)	
展青霉素， μ g/kg	\leq 20 (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
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 的规定执行。

2.5 含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 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；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、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷物杂粮【以玉米粒、玉米糝、玉米片、鹰嘴豆、紫花芸豆、红芸豆、白芸豆、金丝豆、雀蛋豆（花豆）、白腰豆、红腰豆、黑豆、绿豆、豌豆、黄豆、红豆、赤小豆、大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米、粳米、香米、黑香糯、紫香糯、红香米、金香米、银香糯、燕麦米、荞麦米、紫米、绿米、藜麦、青稞、薏米（薏苡仁）、小米、黑小米、薏米、藜麦、大麦仁、黍米（大黄米）、稷米、高粱、高粱米、苦荞米、莜麦米、小麦仁、绿荞麦、青麦仁、黑麦、红藜麦、黑藜麦、白藜麦、紫薯中的一种或几种】为主要原料，经清洗、粉碎或不粉碎，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品、新鲜或速冻或干制蔬菜、蛋制品、新鲜或速冻水果、水果干、食用菌制品【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、白蘑、草菇、鸡枞、赤松茸（大球盖菇）中的一种或几种】、燕窝、西米、桃胶、茉莉花、坚果籽类、食用淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水，添加黄油、食用盐、蜂蜜、味精、鸡精、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、白酒、料酒、黄酒、食糖、复合调味料、植物油、香辛料或粉或颗粒（罂粟除外）、果葡糖浆、麦芽糖浆、海藻糖、赤藓糖醇、乳酸钠、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、结晶海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、海藻酸钾、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、灌装封口、高温杀菌（熟制）、包装等工艺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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南裕盛益民食品有限公司