



411677S-2026



商丘市盈创食品有限公司企业标准

Q/SYCS 0002S-2026

蔬菜罐头

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

商丘市盈创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市盈创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐超月。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、玉米(粒、棒)、芥菜、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、南瓜、芦笋、莴笋、芹菜、香菜、红薯、紫薯、马蹄(荸荠)、芋头、香芋、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、毛豆、刀豆、青豆、槐花、百合、冬瓜、西葫芦、香椿、茺荬、芝麻叶、雪里蕻]中的一种或几种为主要原料,经预处理、浸泡或不浸泡,添加豆类、豆制品(豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种)、水果或其干、海带、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种)、禽蛋、面筋制品中的一种或几种,原料经预处理或不预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却,添加或不添加食用盐、食用植物油、食用动物油脂、食糖、淀粉糖、酿造酱(郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种)、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料、白芷、陈皮、食用淀粉、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、调味油、生活饮用水、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、食品用香料中的一种或多种,经混合或不混合、调配或炒制或卤煮(或无此工艺),加入或不加入蜂蜜、桂花、淀粉糖浆中的一种或几种,经装罐、密封、杀菌等制成的蔬菜罐头。

按主料和口味不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蔬菜、蔬菜干、水果、桂花应清洁、卫生、无腐烂,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.8 豆类应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.12食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.17蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.18辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.21芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.23排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.24海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.25牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.26牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.32豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.36鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.38鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.39鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.41食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.42调味油应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.43黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.45碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.46碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.47乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 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	包装完好，无泄露	取样品 1 份，检查包装，将内容物置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
固形物含量 ^a ，%	≥ 50	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0（仅限使用食用盐的产品）	GB 5009.44
^a 仅适用于固液混合的产品； *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

微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物（仅适用于有此项目的产品）、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、玉米（粒、棒）、芥菜、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、南瓜、芦笋、莴笋、芹菜、香菜、红薯、紫薯、马蹄（荸荠）、芋头、香芋、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、毛豆、刀豆、青豆、槐花、百合、冬瓜、西葫芦、香椿、茺荑、芝麻叶、雪里蕻]中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡，添加豆类、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、水果或其干、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋、面筋制品中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加不添加食用盐、食用植物油、食用动物油脂、食糖、淀粉糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料、白芷、陈皮、食用淀粉、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、调味油、生活饮用水、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经混合或不混合、调配或炒制或卤煮（或无此工艺），加入或不加入蜂蜜、桂花、淀粉糖浆中的一种或几种，经装罐、密封、杀菌等制成的蔬菜罐头。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。