

Q/HWS 0001S-2026



河南五哥速冻食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2026

软包装蔬菜罐头

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

河南五哥速冻食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南五哥速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王洁。

H N
Q B

软包装蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了软包装蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜和（或）速冻蔬菜[芥菜、芹菜、玉米、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、甜玉米、糯（粘）玉米、毛豆、毛豆仁、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱、香芹、薄荷、乌塌菜、紫甘蓝、苦瓜、大葱、生姜、蒜苗、茄子、辣椒、彩椒、花生芽、生菜、苦菊、青笋、莴苣、百合、芋艿、荔浦芋头、冬瓜、青豆角、四季豆、香椿叶、马齿菜、青梗菜、菜心、洋姜、蒲公英、茴香、芥蓝、佛手瓜、面条菜、豌豆尖、苋菜其中任一种]为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻水果、板栗仁、红枣、红腰豆、鹰嘴豆、黄豆、白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、食品用香精中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、真空软包装、灭菌熟制、冷却、包装加工而成的软包装蔬菜罐头。

根据原辅料不同可分为：单一型软包装蔬菜罐头、混合型软包装蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.3 速冻蔬菜应符合附录A的规定。

2.1.4 新鲜水果应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.5 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.6 板栗仁应符合GB 19300的规定。

2.1.7 黄豆应符合GB 1352的规定。

2.1.8 红腰豆、鹰嘴豆应符合应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2715、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

- 2.1.12 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.17 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 速冻水果应符合 NY/T 2983 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	具有该产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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, g/100g	≥	50	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.22

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

3、b 展青霉素仅适合于添加苹果和（或）山楂的产品检测；

4、c 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主要原料的产品检测。

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，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【荠菜、芹菜、玉米、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、甜玉米、糯（粘）玉米、毛豆、毛豆仁、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱、香芹、薄荷、乌塌菜、紫甘蓝、苦瓜、大葱、生姜、蒜苗、茄子、辣椒、彩椒、花生芽、生菜、苦菊、青笋、茼蒿、百合、芋艿、荔浦芋头、冬瓜、青豆角、四季豆、香椿叶、马齿菜、青梗菜、菜心、洋姜、蒲公英、茴香、芥蓝、佛手瓜、面条菜、豌豆尖、苋菜中的一种或几种】为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、分切或不分切、脱粒或不脱粒、穿串或不穿串、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、沥水或不沥水、冷却、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食类速冻蔬菜。

根据原辅料不同可分为：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749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
性 状	具有本品应具有性状	取样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋味	具有本品特有气味和滋味,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
*铅(以 Pb 计),mg/kg	其他速冻蔬菜 ≤	0.09	GB 5009.12
	速冻叶类蔬菜 ≤	0.28	
	速冻豆类蔬菜、芸薹类蔬菜、薯类 ≤	0.18	
镉(以 Cd 计),mg/kg	其他速冻蔬菜 ≤	0.05	GB 5009.15
	速冻叶类蔬菜 ≤	0.2	
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外) ≤	0.1	
	速冻芹菜、黄花菜 ≤	0.2	
总砷(以 As 计),mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计),mg/kg		≤ 0.01	GB 5009.17
铬(以 Cr 计),mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ,μg/kg		≤ 20	GB 5009.22
六六六(HCH),mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT),mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主要原料的产品检测。			

编制说明

本标准适用于以新鲜和（或）速冻蔬菜[荠菜、芹菜、玉米、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、甜玉米、糯（粘）玉米、毛豆、毛豆仁、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱、香芹、薄荷、乌塌菜、紫甘蓝、苦瓜、大葱、生姜、蒜苗、茄子、辣椒、彩椒、花生芽、生菜、苦菊、青笋、莴苣、百合、芋艿、荔浦芋头、冬瓜、青豆角、四季豆、香椿叶、马齿菜、青梗菜、菜心、洋姜、蒲公英、茴香、芥蓝、佛手瓜、面条菜、豌豆尖、苋菜其中任一种]为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻水果、板栗仁、红枣、红腰豆、鹰嘴豆、黄豆、白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、羧甲基纤维素钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、琼脂、食品用香精中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、真空软包装、灭菌熟制、冷却、包装加工而成的软包装蔬菜罐头。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，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南五哥速冻食品有限公司