



412224S-2026



鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2026

软包装蔬菜罐头

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准由鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司、鹤壁市产品质量检验检测中心、中检集团（鹤壁）检验认证有限公司共同起草。

本标准起草人：袁俊峰、陈璐、孟聪。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJY 0001S-2025。

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蔬菜【玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、紫薯、红薯、白薯、马铃薯、香芋、豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、毛豆、毛豆仁、芋头、黄秋葵、花生、花生仁、莲藕、菱角、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、牛蒡根、胡萝卜、白萝卜中的一种或几种】为主要原料，经挑拣、去皮/壳或不去皮/壳、切段或不切段、漂烫或不漂烫，添加或不添加桂花、金银花、茉莉花、重瓣红玫瑰、乌龙茶、红茶、绿茶、龙井茶、百香果、山楂、草莓、凤梨、荔枝、青梅、陈皮、甘草、薄荷、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、栀子、莲子、红豆、红枣、蜂蜜、白砂糖、冰糖、低聚果糖、乳果糖、麦芽糖、淀粉糖、食糖中的一种或几种，经混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、冷却等工艺加工而成的软包装蔬菜罐头。

根据原料不同可分为：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、卫生、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 桂花、茉莉花应符 NY/T 1506 的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.5 乌龙茶、红茶、绿茶、龙井茶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.6 百香果、山楂、草莓、凤梨、荔枝、青梅应清洁、卫生、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 金银花、陈皮、甘草、薄荷、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、栀子、莲子、红枣应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.8 红豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2、GB 15203 的规定。

2.1.13 乳果糖应符合 QB/T 4612 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。

2.1.15 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.16 食糖应符合 GB 13104 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	具有产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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，%	≥ 75	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	0.5（花生、花生仁为主料的产品）	GB 5009.15
	0.2（豆类为主料的产品）	
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主料的产品。		

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，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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、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

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、紫薯、红薯、白薯、马铃薯、香芋、豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、毛豆、毛豆仁、芋头、黄秋葵、花生、花生仁、莲藕、菱角、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、牛蒡根、胡萝卜、白萝卜中的一种或几种】为主要原料，经挑拣、去皮/壳或不去皮/壳、切段或不切段、漂烫或不漂烫，添加或不添加桂花、金银花、茉莉花、重瓣红玫瑰、乌龙茶、红茶、绿茶、龙井茶、百香果、山楂、草莓、凤梨、荔枝、青梅、陈皮、甘草、薄荷、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、栀子、莲子、红豆、红枣、蜂蜜、白砂糖、冰糖、低聚果糖、乳果糖、麦芽糖、淀粉糖、食糖中的一种或几种，经混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、冷却等工艺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 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的要求制订本企业标准，作为本企业组织生产、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。

鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司