



411913S-2026



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0006S-2026

# 蔬菜罐头

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李焕生。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJBS 0006S-2026，备案号：411020S-2026。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜【黑豆、白芸豆、奶花豆、三角豆（鹰嘴豆）、青豆、青刀豆、豌豆、蚕豆、豇豆、扁豆、毛豆、玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、土豆、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、红薯、白薯、香芋、芋头、黄秋葵、莲藕、菱角、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、牛蒡根中的一种或几种】为原料，经挑拣、清洗、去皮/壳或不去皮/壳、切割、预煮、配料或不配料、混合或不混合、装罐、注汤汁（水和食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种或全部）、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的蔬菜罐头。

根据原料不同可分为：单一型蔬菜罐头、混合型蔬菜罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、卫生、新鲜、无病虫害、无机械损伤，成熟度一致，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 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	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐,容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	取适量样品,检查容器,将内容物倒入白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
气味、滋味	具有该产品应有的气、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, %	≥ 50	GB/T 10786

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
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、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【黑豆、白芸豆、奶花豆、三角豆（鹰嘴豆）、青豆、青刀豆、豌豆、蚕豆、豇豆、扁豆、毛豆、玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、土豆、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、红薯、白薯、香芋、芋头、黄秋葵、莲藕、菱角、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、牛蒡根中的一种或几种】为原料，经挑拣、清洗、去皮/壳或不去皮/壳、切割、预煮、配料或不配料、混合或不混合、装罐、注汤汁（水和食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种或全部）、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的蔬菜罐头。

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 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，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。

河南金宝师食品有限公司