



412546S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0001S-2026

杂粮罐头

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N
Q B

杂粮罐头

1 范围

本标准规定了杂粮罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、杂粮【高粱米、黍米、稷米、小米、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莠麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、藜麦米（仁）、苦荞米、红豆、绿豆、赤小豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆中的一种或几种】为原料，添加或不添加小麦胚芽、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、玉米糝、大米、糯米、黄豆、青豆、黑豆、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其冻品或其干制品或其蜜饯、坚果及籽类仁、食糖、淀粉糖、发酵酒、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、沙蒿胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精、食品用香料、 β -胡萝卜素、红花黄、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的杂粮罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 杂粮、小麦胚芽、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、玉米糝、大米、糯米、黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 果蔬冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.8 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.9 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.22 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.29 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.44 γ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.45 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.47甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.48辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.49食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.52红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.53天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.56乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.59赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.60罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.61木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.63乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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（胖听）	取适量样品，检查容器外观，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味和性状， 无肉眼可见的外来杂质	

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， g/100g	≥ 40.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤ 0.25	SN/T 3855 或GB 5009.278
^a β-胡萝卜素， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.17	SN/T 3854
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.256
^c 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;

b 仅适用于添加磷酸盐的产品;

c 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 3: *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商业无菌要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、固形物、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。

编制说明

本标准适用于以饮用水、杂粮【高粱米、黍米、稷米、小米、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、藜麦米（仁）、苦荞米、红豆、绿豆、赤小豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆中的一种或几种】为原料，添加或不添加小麦胚芽、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、玉米糝、大米、糯米、黄豆、青豆、黑豆、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其冻品或其干制品或其蜜饯、坚果及籽类仁、食糖、淀粉糖、发酵酒、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、沙蒿胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精、食品用香料、 β -胡萝卜素、红花黄、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的杂粮罐头。

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，GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

商丘市海创食品有限公司

QB