



412551S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0008S-2026

# 米罐头

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

# 米罐头

## 1 范围

本标准规定了米罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、【大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加谷物杂粮、紫薯干、红薯干、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、可溶性大豆多糖中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的米罐头。

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 大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 紫薯干、红薯干应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.4 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质。
- 2.1.8 果蔬冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.10 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.11 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 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，<br>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                      | ≥      | 50.0 | GB/T 10786 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                | ≤      | 0.19 | GB 5009.12 |
| <sup>a</sup> 锡（以 Sn 计），mg/kg    | ≤      | 250  | GB 5009.16 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg     | ≤      | 10   | GB 5009.22 |
| 注 1：a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；        |        |      |            |
| 注 2：*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, 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。

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、【大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加谷物杂粮、紫薯干、红薯干、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、可溶性大豆多糖中的一种或几种，经预处理、蒸煮、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的米罐头。

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

H N  
Q B