



412680 S-2026



洛阳洛肴农业开发有限公司企业标准

Q/LLY 0009S-2026

蔬菜罐头

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

洛阳洛肴农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛肴农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯玉方。

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。

本标准适用于以蔬菜（南瓜、鲜玉米、莲菜、胡萝卜、白萝卜、银条、山药、槐花、香椿、芝麻叶、红薯、紫薯、芋头、马铃薯、豆角、莴笋、竹笋、芦笋、冬瓜、花菜、西蓝花、芹菜中的一种或几种）为原料，经预处理、预煮或漂烫，添加或不添加水果（黄桃、荔枝、山楂、雪梨、沙梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜、枸杞、红枣、山楂中的一种或几种，经预处理）、谷物、杂粮、椰果、坚果及其制品、食用菌（双孢蘑菇、姬松茸、木耳、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、牛排菌、金针菇、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、真姬菇、羊肚菌、滑菇、榆黄菇、姬菇、鲍鱼菇、红平菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、凤尾菇、绣球菌、大球盖菇、松茸、块菌（松露）、草菇、银耳、香菇、茶树菇、榛蘑、花菇的一种或几种）、百合、莲子、乳粉、咖啡、生姜、泡辣椒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、酿造食醋、奶粉、黄油、奶酪、地黄、黄精、茯苓、橘皮（陈皮）、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、油莎豆、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、饮用水中的一种或几种，经调配、混合、包装、高温熟制杀菌加工而成的蔬菜罐头。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果、蔬菜、生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 泡辣椒应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.17 谷物、杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.19 坚果及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 百合、莲子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.27 地黄应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）
- 2.1.28 黄精、茯苓、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.29 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)
- 2.1.30 香玉牡丹花应符合国家卫生健康委员会关于栀子油等 22 种“三新食品”的公告（2026 年第 1 号）
- 2.1.31 肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）
- 2.1.32 油莎豆应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）

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	密封完好，无泄漏、无胀罐（袋等）、金属容器外表无锈蚀，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，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状、色泽	具有产品应有的性状、色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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，%	≥	30	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤	250.0	GB 5009.16
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加了苹果、山楂的产品。			
b 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，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 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 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，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

本标准适用于以蔬菜（南瓜、鲜玉米、莲菜、胡萝卜、白萝卜、银条、山药、槐花、香椿、芝麻叶、红薯、紫薯、芋头、马铃薯、豆角、莴笋、竹笋、芦笋、冬瓜、花菜、西蓝花、芹菜中的一种或几种）为原料，经预处理、预煮或漂烫，添加或不添加水果（黄桃、荔枝、山楂、雪梨、沙梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜、枸杞、红枣、山楂中的一种或几种，经预处理）、谷物、杂粮、椰果、坚果及其制品、食用菌（双孢蘑菇、姬松茸、木耳、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、牛排菌、金针菇、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、真姬菇、羊肚菌、滑菇、榆黄菇、姬菇、鲍鱼菇、红平菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、凤尾菇、绣球菌、大球盖菇、松茸、块菌（松露）、草菇、银耳、香菇、茶树菇、榛蘑、花菇的一种或几种）、百合、莲子、乳粉、咖啡、生姜、泡辣椒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、酿造食醋、奶粉、黄油、奶酪、地黄、黄精、茯苓、橘皮（陈皮）、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、油莎豆、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、饮用水中的一种或几种，经调配、混合、包装、高温熟制杀菌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》的有关规定制订本企业标准，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。

洛阳洛肴农业开发有限公司