



412565S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0003S-2026

蔬菜罐头

2026-09-01 发布

2026-09-01 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

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。

本标准适用于以饮用水、蔬菜【白萝卜、胡萝卜、根用甜菜、百合、毛豆、蚕豆、豌豆、豇豆、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、芸豆、黄瓜（青瓜、胡瓜）、羽衣甘蓝、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、结球甘蓝（包菜、圆白菜）、芥蓝、青萝卜、樱桃萝卜、四棱豆、眉豆、节瓜、水芹、大头菜、苕蓝、藠头（薹）、菊芋（洋姜）、蕨菜、苜蓿芽、萝卜苗、分葱、葫芦（瓠瓜）、番茄（西红柿）、树番茄、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、豆薯（沙葛、凉葛、土瓜）、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、芡实、菱角、荸荠、绿豆芽、黄豆芽、芽豆、豌豆尖、豌豆苗、香椿芽、香椿苗、马齿苋、甜玉米、黏玉米、黄秋葵、甘薯、莴笋、辣椒、甜椒、彩椒、木薯、莲子、地瓜、马蹄（荸荠）、食叶草、鱼腥草、荆芥中的一种或几种】为原料，添加或不添水果、谷物杂粮、食用植物油、调味油、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、味精、复合调味料、酿造酱油、酿造食醋、水产调味品、酵母抽提物、蚝油、鱼露、蚝汁、果醋、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、氯化钙、碳酸钙、乙二胺四乙酸二钠、植酸、D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸亚锡二钠、乳酸、柠檬酸一钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、叶绿素铜钠盐、红花黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、阿斯巴甜、纽甜、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、分切或破碎、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的蔬菜罐头。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蔬菜应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 水果应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.4 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 水产调味品、蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.24 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.30 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸亚锡二钠应符合 GB 29940 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.39 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.44羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.47低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.48叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.49红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.51天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.53柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.54甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.55阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.57赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.58罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.59木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61食品用香料应符合 GB 29938 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	状态	固液态, 允许有颗粒	
	色泽	具有产品应有的色泽	
	气、滋味	具有产品应有的气味、滋味, 无异味	
	杂质	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	$\geq$ 40.0	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.29	GB 5009.12

^a 植酸（以植酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	SN/T 3855 或GB 5009.278
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.2	GB 5009.83
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^a 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^b 二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
^c 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^d 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 仅适用于添加低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品； c 仅适用于添加磷酸盐的产品； d 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、蔬菜【白萝卜、胡萝卜、根用甜菜、百合、毛豆、蚕豆、豌豆、豇豆、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、芸豆、黄瓜（青瓜、胡瓜）、羽衣甘蓝、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、结球甘蓝（包菜、圆白菜）、芥蓝、青萝卜、樱桃萝卜、四棱豆、眉豆、节瓜、水芹、大头菜、苕蓝、藟头（蕻）、菊芋（洋姜）、蕨菜、苜蓿芽、萝卜苗、分葱、葫芦（瓠瓜）、番茄（西红柿）、树番茄、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、豆薯（沙葛、凉葛、土瓜）、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、芡实、菱角、荸荠、绿豆芽、黄豆芽、芽豆、豌豆尖、豌豆苗、香椿芽、香椿苗、马齿苋、甜玉米、黏玉米、黄秋葵、甘薯、莴笋、辣椒、甜椒、彩椒、木薯、莲子、地瓜、马蹄（荸荠）、食叶草、鱼腥草、荆芥中的一种或几种】为原料，添加或不添水果、谷物杂粮、食用植物油、调味油、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、味精、复合调味料、酿造酱油、酿造食醋、水产调味品、酵母抽提物、蚝油、鱼露、蚝汁、果醋、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、氯化钙、碳酸钙、乙二胺四乙酸二钠、植酸、D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸亚锡二钠、乳酸、柠檬酸一钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、叶绿素铜钠盐、红花黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、阿斯巴甜、纽甜、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、分切或破碎、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装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，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