



412566S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0004S-2026

坚果及籽类罐头

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

坚果及籽类罐头

1 范围

本标准规定了坚果及籽类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、坚果及籽类仁（巴旦木、腰果、榛子、莲子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、杏仁、桃仁、扁桃仁、香榧、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、蚕豆、豌豆、芸豆、鹰嘴豆中的一种或几种）为原料，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其冻品或其干制品或其蜜饯、果醋、发酵酒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、发酵乳、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、牛奶、谷物杂粮、植脂末、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、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、聚丙烯酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、纽甜、三氯蔗糖、茶黄素、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙二胺四乙酸二钠、迷迭香提取物、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、分切或破碎（或无此工艺）、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的坚果及籽类罐头。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的坚果及籽类罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 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 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 果蔬新鲜品应清洁、无腐烂变质。
- 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 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.11 发酵酒应符合 GB 2758 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.18 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.19 椰子粉、椰浆粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.21 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.22 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.23 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 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 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.29 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.36 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.38 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.39 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.40 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.41 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.42 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.43 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.47槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.48黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.50聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.51羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.52羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.55氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.56乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.58赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.59罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.60木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.62纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.63三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.64茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.65丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.66二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1886.388 的规定。
- 2.1.67没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.68特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.69乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.70迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.71焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.72低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 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
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	温开水漱口，品其滋味
	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	≥ 40.0	QB 1007 或GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05 (仅适用于以杏仁为主料的产品)	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (仅适用于以花生为主料的产品) 5.0 (其他)	GB 5009.22
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.032	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.298
^a 丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 二丁基羟基甲苯 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 没食子酸丙酯 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
^a 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.25	SN/T 3855 或GB 5009.278
^b 二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
^c 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
^d 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^d 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227

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 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;

d 对于脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品, 其酸价、过氧化值不作要求, 其中其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品;

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (抗氧化剂) 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，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、坚果及籽类仁（巴旦木、腰果、榛子、莲子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、杏仁、桃仁、扁桃仁、香榧、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、蚕豆、豌豆、芸豆、鹰嘴豆中的一种或几种）为原料，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其冻品或其干制品或其蜜饯、果醋、发酵酒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、发酵乳、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、牛奶、谷物杂粮、植脂末、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、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、聚丙烯酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、纽甜、三氯蔗糖、茶黄素、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙二胺四乙酸二钠、迷迭香提取物、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、分切或破碎（或无此工艺）、调配或不调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的坚果及籽类罐头。

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