



413464S-2025



鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2025

软包装蔬菜罐头

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司提出。

本标准由鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司、鹤壁市产品质量检验检测中心、中检集团（鹤壁）检验认证有限公司共同起草。

本标准起草人：袁俊峰、王杨、孟聪。

H N

Q B

软包装蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了软包装蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜【玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、紫薯、红薯、白薯、马铃薯、香芋、豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、毛豆、毛豆仁、芋头、黄秋葵、花生、花生仁、莲藕、菱角、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、牛蒡根中的一种或几种】为主要原料，经挑拣、去皮/壳或不去皮/壳、切段或不切段、漂烫或不漂烫、混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、冷却等工艺加工而成的软包装蔬菜罐头。

根据原料不同可分为：单一型软包装蔬菜罐头、混合型软包装蔬菜罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2762、GB 2763 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	密封良好、无泄漏，无胀袋	取出样品一份，检查容器，将内容物置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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，%	\geq 75	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.28	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.5（花生、花生仁为主料的产品）	GB 5009.15
	0.2（豆类为主料的产品）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0（豆类为主料的产品）	GB 5009.123
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	\leq 20	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主料的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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、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【玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、紫薯、红薯、白薯、马铃薯、香芋、豌豆、青豆、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、毛豆、毛豆仁、芋头、黄秋葵、花生、花生仁、莲藕、菱角、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、牛蒡根中的一种或几种】为主要原料，经挑拣、去皮/壳或不去皮/壳、切段或不切段、漂烫或不漂烫、混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、冷却等工艺加工而成的软包装蔬菜罐头。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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，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。

鹤壁市钜亿农业科技发展有限公司

H N
Q B