



410109S-2026



西峡县佰城安食品有限公司企业标准

Q/XBS 0002S-2026

芝麻酱谷物杂粮糊罐头

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

西峡县佰城安食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县佰城安食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县佰城安食品有限公司。

本标准主要起草人：陈永康、王志强、万贺远、高健、朱树梅。

H N

Q B

芝麻酱谷物杂粮糊罐头

1 范围

本标准规定了芝麻酱谷物杂粮糊罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱、谷物杂粮（经粉碎）或谷物杂粮粉【荞麦（甜荞、苦荞中的一种或两种）、青稞、燕麦、高粱、莜麦、薏仁、黍米、小米、稷米、藜麦、裸大麦、小麦、玉米、黑麦、褐麦、粘米、大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、籼米、红线米、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、黑豆、青豆、芸豆、蚕豆中的一种或几种】为主要原料，加入饮用水，添加或不添加食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、木耳、蛹虫草、鹿茸菇、猴头菇中的一种或几种、经粉碎或熬煮过滤】、果蔬干制品（经粉碎或熬煮过滤）、坚果与籽类（经粉碎）、燕窝、冰糖、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、混合、熬煮、灌装、真空封口、灭菌、降温查漏、包装而成的芝麻酱谷物杂粮糊罐头。

根据添加原辅料不同可分为产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 甜荞粉、苦荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.10 谷物杂粮、高粱粉、青稞粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、青豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黄豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、裸大麦粉、粘米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、木耳、鹿茸菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合国家卫健委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.14 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.17 果蔬干制品应干净、无污染、无虫蚀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.18 坚果与籽类应符合 GB 19300 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		密封完好，无泄漏、无胀罐（胖听）或无胀袋、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出适量，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
内 容 物	色泽	具有本品应有的色泽	
	性状	半固态糊状	
	滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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，g/100g	≥ 35	GB/T 10786
可溶性固形物（20℃，按折光计法），g/100g	≥ 4.5	
干燥物含量，g/100g	≥ 8	
pH	5.0~7.0	GB 5009.237
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
米酵菌酸 ^c ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注2：a单个产品测定允许负偏差为5%，每批产品平均固形物含量不应低于标示值。 b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品； c 仅限于添加银耳的产品； 注3：检验时，若固形物含量与干燥物含量二者发生矛盾，以干燥物含量为准。		

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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(或干燥物含量)、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻酱、谷物杂粮（经粉碎）或谷物杂粮粉【荞麦（甜荞、苦荞中的一种或两种）、青稞、燕麦、高粱、莜麦、薏仁、黍米、小米、稷米、藜麦、裸大麦、小麦、玉米、黑麦、褐麦、粘米、大米、糯米、红米、紫米、黑米、糙米、粳米、红线米、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、黑豆、青豆、芸豆、蚕豆中的一种或几种】为主要原料，加入饮用水，添加或不添加食用菌【香菇、杏鲍菇、金针菇、海鲜菇（真姬菇）、滑子蘑、茶树菇、草菇、鸡腿菇、银耳、木耳、蛹虫草、鹿茸菇、猴头菇中的一种或几种、经粉碎或熬煮过滤】、果蔬干制品（经粉碎或熬煮过滤）、坚果与籽类（经粉碎）、燕窝、冰糖、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、混合、熬煮、灌装、真空封口、灭菌、降温查漏、包装而成的芝麻酱谷物杂粮糊罐头。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县佰城安食品有限公司