

Q/ZZMC

漳州明成食品有限公司企业标准

Q/ZZMC 0001S—2019

蔬菜罐头

漳州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备 案 号: 0596350507S-(2019)
备案日期: 2019年09月24日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019 - 08 - 12 发布

2019 - 09 - 10 实施

漳州明成食品有限公司 发 布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官要求和质量指标(固形物、pH值)根据产品特征及配料制定,污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定,铅指标严于 GB 2762 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定,微生物指标依据 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定,食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准于 2019 年 08 月 12 日发布。

本标准由漳州明成食品有限公司提出。

本标准由漳州明成食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人:杜德明。

蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了蔬菜罐头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以一种或几种新鲜蔬菜、蔬菜干制品、腌制菜为主要原料，水、食用菌及其制品、藻类及其制品、畜（禽）产品、动物性水产品、花生、豆类、豆制品、酿造酱、食用盐、食糖、味精、植物油、酱油、食醋、辣椒油、香辛料、野山椒、调味料酒、酵母抽提物、果葡糖浆、白酒、花生组织蛋白、小麦粉、芝麻、魔芋丝、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、阿斯巴甜、D-异抗坏血酸钠、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种为辅料，经原料验收、预处理、腌制或漂水、清洗选别、静置滴水、调配、包装、杀菌等工序制成的蔬菜罐头产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1532	花生
GB 1886.7	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.100	食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2720	食品安全国家标准 味精

- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 11192 辣椒油
- SN/T 3855 出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫计生函〔2013〕113 号 国家卫生和计划生育委员会关于香辛料标准适用有关问题的批复
- 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号〔2005〕 定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜、蔬菜干制品：应无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.2 腌制菜：应符合 GB 2714 的要求。
- 3.1.3 食用菌及其制品：不含银耳、姬松茸，应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.4 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.5 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的要求。
- 3.1.6 畜（禽）产品：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.7 动物性水产品：应符合 GB 2733 的要求。
- 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
- 3.1.9 豆类：应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.10 豆制品：应符合 GB 2712 的要求。
- 3.1.11 酿造酱：应符合 GB 2718 的要求。
- 3.1.12 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.13 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.14 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 3.1.15 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.16 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
- 3.1.17 食醋：应符合 GB 2719 的要求。
- 3.1.18 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的要求。
- 3.1.19 香辛料：应符合 GB 2762、GB 2763 或 GB/T 15691 的要求，香辛料品种符合 GB/T 12729.1 和卫计生函〔2013〕113 号的要求。
- 3.1.20 野山椒：应无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.21 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的要求。
- 3.1.22 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的要求。
- 3.1.23 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 3.1.24 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 3.1.25 花生组织蛋白、魔芋丝：应符合供货商已备案食品安全企业标准的要求。
- 3.1.26 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.1.27 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。

- 3.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的要求。
- 3.1.29 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 3.1.30 5′-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的要求。
- 3.1.31 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.32 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.33 乳酸：应符合 GB 1886.173 的要求。
- 3.1.34 乳酸钠：应符合 GB 25537 的要求。
- 3.1.35 冰乙酸（冰醋酸）：应符合 GB 1886.10 的要求。
- 3.1.36 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的要求。
- 3.1.37 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.38 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 3.1.39 乙二胺四乙酸二钠：作为抗氧化剂使用，应符合 GB 1886.100 的要求。
- 3.1.40 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 的要求。
- 3.1.41 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.42 食品用香料：应符合 GB 29938 的要求。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味
组织形态	具有该产品应有的形态
杂质	无肉眼可见的外来杂质
容器	密封完好，无泄漏、无胖听（袋），金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落

3.3 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
固形物，% ≥	30
pH 值	3.5~6.5
铅（以 Pb 计），mg/kg <	1.0

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250
阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.0
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.25
二氧化硫残留量 ^b （以 SO ₂ 计），g/kg	≤ 0.05
注：具体产品使用的食品添加剂品种以产品标签标示为主。	
^a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。	
^b 作为抗氧化剂的乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。	

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、食品用香精、食品用香料按生产需要适量使用。

4 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 或 GB 8950 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在自然光线条件下观察容器情况，并按 GB/T 10786 规定的方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 固形物：按 GB/T 10786 规定的方法检验。

5.2.2 pH 值：按 GB 5009.237 规定的方法检验。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.4 锡：按 GB 5009.16 规定的方法检验。

5.2.5 阿斯巴甜：按 GB 5009.263 规定的方法检验。

5.2.6 乙二胺四乙酸二钠：按 SN/T 3855 规定的方法检验。

5.2.7 二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法检验。

5.3 微生物检验

商业无菌：按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

6.3 抽样

按 QB/T 1006 规定的方法执行。

6.4 产品检验

6.4.1 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物、pH 值、商业无菌。

6.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每年至少进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签和标志

产品预包装标签和标志应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，添加阿斯巴甜的产品应注明“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料。包装封口应严密、牢固、无破损。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。
