

ICS

# Q/RSG

## 桂林日盛食品有限责任公司企业标准

Q/RSG 0006S—2024

代替 Q/RSG 0006S-2021

### 蔬菜罐头

2024-03-10 发布

2024-04-25 实施

桂林日盛食品有限责任公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。

本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/RSG 0006S-2021，与Q/RSG 0006S-2021相比，主要做了以下修改：

- 修改了范围；
- 修改了部分引用文件；
- 修改了产品分类；
- 修改了铅指标；

本文件由桂林日盛食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：崔嵩。

本文件于2024年03月10日发布，2024年04月25日实施。

# 蔬菜罐头

## 1 范围

本文件规定了蔬菜罐头的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以一种或多种可食用蔬菜及（或）其制品为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、冰糖、食糖、果葡糖浆、淀粉糖、调味糖浆、食品用香精、食品添加剂（适用于GB 2760中加工蔬菜的食品添加剂）中的一种或多种，经原料验收、挑选、清洗、去皮或不去皮、去内核、修整、预煮或不预煮、分切或分瓣、制泥（打浆）或不制泥（不打浆）、装罐、注汤或不注汤、密封（抽真空或不抽真空、加氮气或不加氮气）、杀菌、冷却等工艺加工制成的蔬菜罐头。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 35883 冰糖

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

根据所用原辅料的不同分类。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 可食用蔬菜

应新鲜、色泽正常、无虫蛀、无霉烂变质，并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及其相关食品安全标准的规定。

##### 5.1.2 蔬菜制品

应符合相关的食品安全标准的规定，其生产企业应具有相应的生产许可资质。

##### 5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 5.1.4 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

##### 5.1.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

##### 5.1.6 果葡糖浆

应符合GB 20882.4的规定。

##### 5.1.7 淀粉糖

应符合GB 15203的规定。

##### 5.1.8 调味糖浆

应符合相关的食品安全标准的规定，其生产企业应具有相应的生产许可资质。

##### 5.1.9 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

##### 5.1.10 食品添加剂

应符合GB 2760中（加工蔬菜）及其相关的食品安全标准的规定。

### 5.1.11 氮气

应符合GB 29202的规定。

### 5.1.12 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
包装外观	外包装密封完好，无泄漏，无胖听/无涨袋；金属罐装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	具有相应产品应有的组织形态
滋味与气味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质

## 5.3 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/（g/100g）	≥ 30
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.24
锡 <sup>a</sup> （以Sn计）/（mg/kg）	≤ 250
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡罐装的产品	

## 5.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8950的规定。

## 8 检验方法

## 8.1 感官要求

取样品一罐，在自然光下用正常视力观测其包装外观，开罐后将内容物置于洁净的白色瓷盘中，观测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温水漱口后品尝其滋味。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 8.2.3 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

### 8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

## 8.3 微生物限量

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、同一班次的产品为一批。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂必须进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、商业无菌。

### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺有可能影响产品质量时；

——国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

## 9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验全部项目检验结果符合本标准要求，判定该批产品为合格。罐头食品商业无菌检验结果有不符合本标准时，判定该批产品为不合格，不得复检。除罐头食品商业无菌外，其他项目检验结果有不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合项，则判定该批产品为不合格；如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格。

9.5.2 型式检验全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。微生物指标检验结果有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物指标外，其他项目检验结果有不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合项，则判定产品为不合格；如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 10.2 包装

10.2.1 产品内用马口铁罐、玻璃瓶或耐高温塑料袋装，外包装采用瓦楞纸箱。亦可根据需要采用其他包装规格。所有包装材料应符合有关食品安全的要求。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

### 10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离墙、离地15cm以上。

### 10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为36个月。