

Q/KDH

昆明德和罐头食品有限责任公司企业标准

Q/KDH 0002 S—2024

代替 Q/KDH 0002 S-2022

果蔬类罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁰³³ S-2024
备案日期: 2024 年 01 月 12 日

2024 - 01 - 12 发布

2024 - 01 - 14 实施

昆明德和罐头食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的果蔬类罐头是以水果、蔬菜、食用菌等其中的一种为主要原料，添加或不添加食用油脂、食盐、白砂糖等辅料，经原料清洗、预加工后，配料、调味、称重装罐、密封、杀菌等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KDH 0002 S-2022《果蔬类罐头》。

本标准由昆明德和罐头食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王兵、郑励萍、陈言杰、赵晓霞、王佳佳。

省食品

号: 53

日期:

果蔬类罐头

1 范围

本标准规定了果蔬类罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水果、蔬菜、食用菌等其中的一种为主要原料，添加或不添加食用油脂、食盐、白砂糖等辅料，经原料清洗、预加工后，配料、调味、称重装罐、密封、杀菌等工艺制成的果蔬类罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 产品分类

3.1 按包装材料不同可分为：金属罐、玻璃瓶、复合袋三类。

3.2 按原料不同可分为：水果类罐头、蔬菜类罐头和食用菌类罐头三类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果、蔬菜等：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 食用菌：应新鲜，无霉变、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.5 食用植物油（或动物油）：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	GB/T 10786
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	组织软硬适度，外形大小大致均匀，具有该产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	水果罐头	蔬菜罐头	食用菌罐头	检验方法
氯化钠含量 ^a , %	≤	——	6	GB 5009.44
糖水浓度（以折光计） ^b , %	≤	18	——	GB/T 10786
固形物含量, %	≥	40		GB/T 10786
米酵菌酸 ^c , mg/kg	≤	0.25		GB 5009.189
注 ^a 仅限于蔬菜罐头、食用菌罐头； ^b 仅限于加糖的水果罐头； ^c 仅限于银耳罐头				

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16（限水果类罐头） 0.24（限蔬菜类罐头） 0.24（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主要原料的罐头） 0.8（以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主要原料的罐头） 0.8（以木耳及其制品、银耳为主要原料的罐头）（以干重计） 0.4（以其他食用菌为主要原料的罐头）	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种，同一罐型规格，同一班次，同一生产日期的成品为一组批。产量较小（班产量小于2T）时，可将相邻班次（工艺条件、品种、规格相同）的产品合并为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为18瓶（袋），样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经本公司检验部门按本标准检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次；型式检验项目为本标准规定的所有项目；发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a)当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b)停产半年以上重新恢复生产时；
- c)出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d)国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，无其它污染物。运输时必须遮盖，防雨防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 12 月 22 日至 2023 年 12 月 29 日在昆明德和罐头食品有限责任公司企业官方网站上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



钱金莲
备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 25 日