

Q/GHX

昆明贵华祥食品有限公司企业标准

Q/GHX 0007 S—2022

蔬菜软罐头

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010037 S-2022

备案日期: 2022 年 01 月 30 日

云南
备案
备案

2022-01-28 发布

2022-01-30 实施

昆明贵华祥食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜软罐头是以鲜玉米、紫薯、红薯、莲藕、山药、马铃薯、芋头、南瓜等为原料，经剥皮（去壳）或不剥皮（去壳）、清洗、切片（或不切片）、真空包装、杀菌等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明贵华祥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何文洪

食品安

号: 53

期:

蔬菜软罐头

1 范围

本标准规定了蔬菜软罐头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜玉米、紫薯、红薯、莲藕、山药、马铃薯、芋头、南瓜为原料，经剥皮（去壳）或不剥皮（去壳）、清洗、切片（或不切片）、真空包装、杀菌等工艺加工而成的蔬菜软罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 鲜玉米、紫薯、红薯、莲藕、山药、马铃薯、芋头、南瓜等：应选用颗粒饱满、成熟度适宜，无病虫害、无腐烂和霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	包装完好、无破损、无胀袋	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16（玉米） 0.8（其他）	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

全企业
1 S
年

应符合GB 2761的规定。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26的规定检验。

3.7 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

3.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样数量为1kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余项目若有任意一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。产品应离地、离墙堆放。



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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明贵华祥食品有限公司

备案单位（盖章）：

何文洪

备案单位主要负责人（签字）：

2022 年 2 月 26 日

2022 年 2 月 26 日