

Q/QLY

四川省俏丽友食品有限公司企业标准

Q/QLY0001S-2025

杂粮罐头



2025-09-12 发布

2025-10-02 实施

四川省俏丽友食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定标准。

本标准严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由四川省俏丽友食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伯淑。

本文件由四川省俏丽友食品有限公司负责解释。



杂粮罐头

1 范围

本文件规定了风味杂粮罐头的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、五谷杂粮或粉（大米、糯米、麦仁、燕麦、小米、黑米、玉米、红小豆、绿豆、芸豆、豆钱、高粱、大麦仁、薏苡仁、藜麦、血糯米、大黄米、红米、青稞）中的一种或多种为主要原料，选择性添加坚果及籽类（花生仁、核桃仁、板栗仁、杏仁、腰果、榛子、松子、白果、开心果、夏威夷果、葵花子、南瓜子、西瓜子）、食用菌（银耳、木耳、香菇、杏鲍菇、猴头菇、羊肚菌、蘑菇、松茸、蛹虫草）、水果干制品（红枣、桂圆、枸杞、葡萄、苹果、桃、猕猴桃、百香果、梨、香蕉、芒果、橙子、柚子、草莓、西瓜）、脱水蔬菜（南瓜、胡萝卜、马蹄（荸荠）、西红柿、）、经检验检疫合格的畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸽子肉）、动物性水产制品（海参、鲍鱼）、茶粉或茶浓缩液、乳粉、鹌鹑蛋、鸽子蛋、巴氏杀菌乳、芝士粉、魔芋粉、咖啡、果葡糖浆、椰子果浆、蜜枣、莲子、植脂末、白砂糖、红糖、蜂蜜、食用盐、人参（人工养殖）、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、阿胶、茯苓、黄精、低聚果糖辅料、食品添加剂乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、维生素C、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、海藻酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精、木糖醇、赤藓糖醇，经预处理、配料、调配、灌装封口、高温杀菌熟制、冷却、包装等主要工艺加工制成的风味杂粮罐头。

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 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油酯脂肪酸酯

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准



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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
 GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 10786 罐头食品的检测方法
 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 14884 食品安全国家标准 蜜枣
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
 GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 31116 八宝粥罐头
 GB/T 35885 红糖
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
 NY/T 1504 莲子



NY/T 2672 茶粉

DBS53/ 021 食品安全地方标准 速溶咖啡

QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液

QB/T 4791 植脂末

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知 卫法监发〔2002〕51号

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（卫生部公告2010年第3号）

关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告 卫生部公告2012年第17号

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 饮用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.2 五谷杂粮或粉（大米、糯米、麦仁、燕麦、小米、黑米、玉米、红小豆、绿豆、芸豆、豆钱、高粱、大麦仁、薏苡仁、藜麦、血糯米、大黄米、红米、青稞）

应符合GB 2715或供应商备案有效的企业标准的规定。

3.1.3 坚果及籽类（花生仁、核桃仁、板栗仁、杏仁、腰果、榛子、松子、白果、开心果、夏威夷果、葵花子、南瓜子、西瓜子）

应符合GB 19300或供应商备案有效的企业标准的规定。

3.1.4 食用菌（银耳、木耳、香菇、杏鲍菇、猴头菇、羊肚菌、蘑菇、松茸、蛹虫草）应符合 GB 7096 的规定。

3.1.5 水果干制品（红枣、桂圆、枸杞、葡萄、苹果、桃、猕猴桃、百香果、梨、香蕉、芒果、橙子、柚子、草莓、西瓜）

应符合GB 16325或GB/T 23787或供应商备案有效的企业标准的规定。

3.1.6 水果干制品（红枣，桂圆，枸杞、葡萄、苹果、桃、猕猴桃、百香果、梨、香蕉、芒果、橙子、柚子、草莓、西瓜）

应符合GB 16325或GB/T23787或供应商备案有效的企业标准的规定。

3.1.7 脱水蔬菜〔南瓜、胡萝卜、马蹄（荸荠）、西红柿〕

应符合NY/T 959或NY/T 1393或供应商备案有效的企业标准的规定。

3.1.8 经检验检疫合格的畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸽子肉）

应符合GB 2707的规定。

3.1.9 动物性水产制品（海参、鲍鱼）应符合 GB 2733 的规定。

3.1.10 茶粉

应符合NY/T 2672的规定。

3.1.11 茶浓缩液

应符合QB/T 4068的规定。

3.1.12 乳粉

应符合GB 19644的规定。

3.1.13 鹌鹑蛋、鸽子蛋

应符合GB 2749的规定。

3.1.14 巴氏杀菌乳



- 应符合GB 19645的规定。
- 3.1.15 芝士粉
应符合GB 25192的规定。
- 3.1.16 魔芋粉
应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.17 咖啡
应符合DBS53/021的规定。
- 3.1.18 果葡糖浆
应符合GB/T 20882.4的规定。
- 3.1.19 椰子果浆
应符合GB 17325的规定。
- 3.1.20 蜜枣
应符合GB 14884的规定。
- 3.1.21 莲子
应符合NY/T 1504的规定。
- 3.1.22 植脂末
应符合QB/T 4791的规定。
- 3.1.23 白砂糖
应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.24 红糖
应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 3.1.25 蜂蜜
应符合GB 14963的规定。
- 3.1.26 食用盐
应符合GB 2721的规定。
- 3.1.27 人参（人工种植）
应符合卫生部公告2012年第17号的规定。
- 3.1.28 玛咖粉
应符合（卫生部公告2011年第13号）的规定。
- 3.1.29 玫瑰花（重瓣红玫瑰）
应符合（卫生部公告2010年第3号）的规定。
- 3.1.30 阿胶、茯苓、黄精
应符合卫法监发〔2002〕51号的规定。
- 3.1.31 低聚果糖
应符合GB/T 23528.2的规定。
- 3.1.32 乙酰磺胺酸钾
应符合GB 25540的规定。
- 3.1.33 三氯蔗糖
应符合GB25531的规定。
- 3.1.34 维生素C
应符合GB 14754的规定。
- 3.1.35 D-异抗坏血酸钠
应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.36 羧甲基纤维素钠



- 应符合GB 1886. 232的规定。
- 3.1.37 卡拉胶
应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.38 黄原胶
应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.39 瓜尔胶
应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.40 蔗糖脂肪酸酯
应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.41 三聚磷酸钠
应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.42 六偏磷酸钠
应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.43 单，双甘油脂肪酸酯
应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.44 聚甘油脂肪酸酯
应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.45 碳酸氢钠
应符合 GB1886.2 的规定。
- 3.1.46 海藻酸钠
应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.47 红曲红
应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.48 红曲黄色素
应符合 GB 1886.66 的规定。
- 3.1.49 β -胡萝卜素
应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.50 食品用香精
应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.51 木糖醇
应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.52 赤藓糖醇
应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.53 山梨糖醇
应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.54 麦芽糖醇
应符合 GB 28307 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料验收—预处理—配料—调配—罐装封口—高温杀菌熟制—冷却—包装—检验—成品。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。



表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，甜度适中、无异味
组织形态	具有该产品应有的形态，内容物分布均匀
杂质	无正常视力可见的外来异物
容器	密封完好，无泄漏、无胖听

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物含量/ (%) $\geq$	38
可溶性固形物含量 (开罐时 20° C 折光计法) / (%) $\geq$	4.5
干燥物含量 (质量分数) / (%) $\geq$	8
氯化钠含量 ^a (%) $\leq$	1.5
PH 值	5.4-7.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	0.4
锡 ^b (以 Sn 计) / (mg/kg) $\leq$	250
米酵菌酸 ^c (mg/kg) $\leq$	0.25
镉 ^d (以 Cd 计) / (mg/kg) $\leq$	0.1
甲基汞 ^d (以 Hg 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5
无机砷 ^d (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5
总砷 ^e (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) $\leq$	0.9 (含肉)
多氯联苯 ^f / (ug/kg) $\leq$	20
^a 仅适用于添加食用盐的产品。 ^b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的包装的产品。 ^c 仅适用于添加银耳的产品。 ^d 仅限于添加水产品的产品：多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。 ^e 仅限于添加肉类的产品。	

3.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 [2023] 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



6 检验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 固形物含量

按 GB/T 31116 规定的方法测定。

6.2.2 干燥物含量、可溶性固形物含量、pH 值

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2.3 氯化钠含量

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.4 米酵菌酸

按 GB 5009.189 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.8 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.9 总砷、无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.10 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.11 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一批次。

7.2 抽样

批量在 600 箱以下（含 600 箱），随机抽取 6 箱，每箱抽取 2 杯（罐），其中 8 杯（罐）用于检验，其余 4 杯（罐）留样备查。批量在 600 箱以上，按比例增加抽样数量。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、pH 值、固形物含量、可溶性固形物含量、商业无菌。



7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每6个月进行一次，有下列情况之一时，必须进行：

- 新产品投产前；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产时间超过三个月，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家监督机构提出型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判定该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如不符合要求，即判该批产品为不合格品；其他项目如有一项以上（含一项）不符合，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，若复检项目仍有不合格的，判定该批次为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。添加人参（人工种植），玛咖粉的产品，应标注“不适宜人群和食用限量”。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用食品接触用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 产品外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染。运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，自生产之日起，保质期为常温、阴凉干燥处2年。

