



410402S-2019



新乡佐今明食品有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2019

豆制品罐头

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

新乡佐今明食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡佐今明食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：新乡佐今明食品有限公司。

本标准的附录A为规范性引用文件。

本标准主要起草人：刘迎熹。

本标准自发布之日起替代：Q/XZS 0001S-2016（备案号:410990S-2016）。

H N

Q B

豆制品罐头

1 范围

本标准规定了豆制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、大豆、花生、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆中的几种为主要原料，经挑选、清洗，加入生活饮用水、食用盐、食醋、食用酒精、果蔬酵素、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、添加一种或多种香辛料（咖喱、八角、白芷、香叶、辣椒、丁香、陈皮、草果）、豆豉、添加一种或多种干果（葡萄干、黄秋葵干、柠檬干、香蕉干）、添加一种或多种果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味）、添加一种或多种食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、丙酸钙、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、茉莉花、菊花、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、桂圆、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、枳椇子、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金中的几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的豆制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黑豆、黄豆、大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 白豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.4 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.5 花豆应符合 NY/T 285 的规定。

- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.10 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.14 果蔬酵素应符合 QB/T TSS 0001S 的规定，详见附录 A。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖醇应符合 GB 28307 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 牛肉酱、鸡肉酱、香菇酱应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.25 咖喱、八角、香叶、辣椒、丁香、草果应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 干果（黄秋葵干、柠檬干、香蕉干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.28 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.29 果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味）应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB29929 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.35 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.37 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.38 明胶应符合 GB 6783 的规定。

- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生部公告 2010 第 3 号的规定。
- 2.1.43 菊花、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、梔子、芡实、大麦、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、罗汉果、百合、乌梅、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、枳椇子、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、鲜芦根、枣(大枣、酸枣、黑枣)、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.44 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.45 代代花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.46 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.47 桂圆应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.48 薏苡仁、苦荞麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.50 姜(生姜、干姜)应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.51 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告和 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.52 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.53 人参(人工种植、5 年以下)应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年 17 号的规定)。
- 2.1.54 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉为新资源食品的公告(2001 年 13 号的规定)。
- 2.1.55 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.56 茉莉花应干净整洁、无污染、无霉变,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.2 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	检验方法
色 泽	色泽均匀, 具有该品种本身特有的颜色, 汤汁透明	取样品一瓶置于洁净的烧杯中, 在自然光线下观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味、然后以温开水漱口, 品尝其滋味
性 状	大小均匀, 软硬适中, 无病虫害果	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检 验 方 法	
固形物/ (g/100g)	≥	55	GB/T 10786
总酸 (以乙酸计) / (g/100g)	≥	0.6	GB/T 12456
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
*铅 ((以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
丙酸钙 (以丙酸计) / (mg/kg)	≤	2.5	GB 5009.120
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)	≤	1.0	GB 5009.97
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤	20.0	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762; a 仅适用于添加山楂的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法为 GB 4789.26。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 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 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

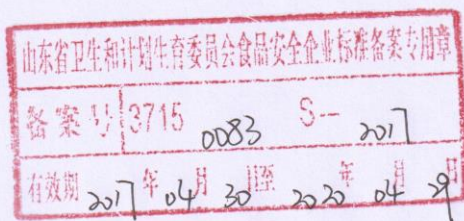
Q/TSS

山东天随生物科技有限公司企业标准

Q/TSS 0001S-2017

代替 Q/TSS 0001S-2016

果蔬复合发酵原液



2016-05-25 发布

2016-05-30 实施

山东天随生物科技有限公司 发布

前 言

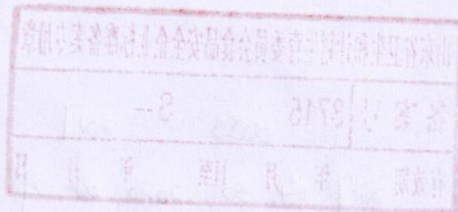
根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

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。

本标准由聊城市天随生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨文鹏。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



Q/TSS 0001S-2016

果蔬复合发酵原液

1 范围

本标准规定了果蔬复合发酵原液的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以生产用水（经水处理的纯净水）、可食用鲜果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、桑葚、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、枸杞、红树莓、黑加仑、蔓越莓等）、可食用新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝等）中的任意几种为主要原料，选择性添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖为辅料，以酵母或乳酸菌为发酵剂，经原料预处理、发酵、分离、过滤、调配、杀菌（或不杀菌）、灌装等主要工艺加工制成的发酵果蔬汁饮料。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 23528-2009 低聚果糖
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

QB/T 1214 方糖

QB/T 2343.1 赤砂糖

QB/T 2142 玻璃容器 含气饮料瓶

QB 2357 聚酯 (PET) 无汽饮料瓶

QB/T 4567 黑糖

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝

应干净、无污染、无霉变腐烂且符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 香蕉、苹果、梨、葡萄、蓝莓、杏、柠檬、草莓、菠萝、番石榴、番木瓜、山楂、猕猴桃、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、李子、樱桃、青梅、西瓜、桑葚、红树莓、黑加仑、蔓越莓

应干净、无霉变、无腐烂且符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1 的规定。

4.1.4 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

4.1.5 方糖

应符合QB/T 1214的规定。

4.1.6 低聚果糖

应符合GB/T23528-2009

4.1.7 酵母

应符合GB/T 20886的规定。

4.1.8 乳酸菌

应符合QB/T 4575的规定。

4.1.9 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产工艺

原料预处理→发酵→分离→过滤→调配→杀菌（不杀菌）→灌装→检验→外包装→入库。

4.3 感官指标

应符合表1 规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽
滋味与气味	具有本品应有的滋味，无异味
性状	液态，允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.4 理化指标

Q/TSS 0001S-2016

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
可溶性固形物 / (%)	≥	1.0
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	≥	4.0
果蔬汁含量 / (%)	≥	5
锡 (以 Sn 计) (mg/L)	≤	150
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.04
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计) / (mg/L)	≤	20

4.5 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 一般微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b / (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群 / (CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌 / (CFU/mL) ≤	20			
酵母 ^c / (CFU/mL) ≤	20			

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
b 不适用于活菌 (未杀菌) 型乳酸菌饮料。
c 不适用于活菌 (未杀菌) 型乳酸菌饮料。
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为项目指标可接受水平的限量值; M 为项目指标的最高安全限量值。

表4 致病菌指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25ml表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL

注: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

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

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量产品, 将其置于洁净无色透明的烧杯中, 于自然光或相当于自然光的室内, 用触觉鉴别其组织状态, 视其色泽、杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物



按GB/T 12143规定的方法测定。

5.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

5.2.3 果蔬汁含量

按GB/T 31121规定的方法测定。

5.2.4 锡

按GB 5009.215规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

5.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

从同一规格，同一批次的合格产品中随机抽样，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为18瓶。将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.3.1.2 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。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 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；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

Q/TSS 0001S-2016

6.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 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和《食品标识管理规定》的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用食品包装用玻璃瓶、食品用塑料瓶；应符合QB/T 2142、QB 2357或相关标准的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，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。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。



编制说明

本标准适用于以黑豆、黄豆、白豆、红豆、花豆、大豆、花生、蚕豆、芸豆、绿豆、豌豆中的几种为主要原料，经挑选、清洗，加入生活饮用水、食用盐、食醋、食用酒精、果蔬酵素、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、麦芽糖醇、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、添加一种或多种香辛料（咖喱、八角、白芷、香叶、辣椒、丁香、陈皮、草果）、豆豉、添加一种或多种干果（葡萄干、黄秋葵干、柠檬干、香蕉干）、添加一种或多种果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味）、添加一种或多种食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、丙酸钙、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、茉莉花、菊花、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、桂圆、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、山楂、罗汉果、百合、乌梅、枸杞子、甘草、桑椹、金银花、树莓（覆盆子）、玫瑰茄、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、枳椇子、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、橘皮、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、蒲公英、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鸡内金中的几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的豆制品罐头。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。