



412724S-2025



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0008S-2025

# 薯芋类罐头

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

禹州市紫焯红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市紫焜红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏金刚。

本标准自发布实施之日起替代 Q/YZS 0008S-2025，备案号：413941S-2020。

H N

Q B

# 薯芋类罐头

## 1 范围

本标准规定了薯芋类罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜红薯、紫薯、山药、马铃薯、甘薯、芋头为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、杀青，添加或不添加新鲜或冷冻水果（椰果、苹果、桃、梨、葡萄、猕猴桃、樱桃、杏、梅子、山楂、橘子、橙子、柚子、龙眼、荔枝、椰子、菠萝、芒果、榴莲、草莓、桑椹、蔓越莓、蓝莓、黑莓、柠檬、枇杷、海棠、哈密瓜、西瓜、南瓜、甜瓜中的一种或几种）、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃、葡萄干中的一种或几种）、枸杞、杏仁、莲子、桂圆、芡实、陈皮、槐米、槐花、桑椹、桔红、桔梗、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、燕窝、桃胶、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）、桂花、绿茶、红茶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、奇亚籽、亚麻籽粉、火麻仁、可可碎、新鲜或干制食用菌类（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、新鲜或干制蔬菜（白菜、油菜、芹菜、菠菜、香菜、韭菜、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、芥菜、百合、冬笋、香椿、胡萝卜、白萝卜、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、黄花菜、蕨菜、贡菜、韭黄、茼蒿中的一种或几种）、粮食类【大麦、燕麦、小米、青稞、糜子、薏米、高粱、红豆、绿豆、黄豆、青豆、蚕豆、扁豆、豌豆、黑麦、血糯米（红米）、大米、小麦仁、玉米仁（片）、江米、黑米中的一种或几种】、肉及肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、冷冻或干制水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、藻类（裙带菜、紫菜、海带、海苔、海白菜中的一种或几种）、蛋制品类（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、皮蛋中的一种或几种）、豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹中的一种或几种】、坚果及籽类（芝麻、花生、黄豆、青豆、鹰嘴豆、豌豆、核桃中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）、糖类（白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、冰糖、红糖糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、蜂蜜、蜂王浆、调味料（酱油、食醋、食用盐、味精、鸡精调味料、豆瓣酱、十三香、猪骨浓缩汤、鸡骨浓缩汤中的一种或几种）、香辛料【葱、姜、蒜、洋葱、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、辣椒、橘皮、芫荽籽中的一种或几种】、料酒、咖喱粉、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、琼脂、卡拉胶、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠中的多种，使用食用油（大豆油、猪油、牛油、羊油、鸡油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或几种）炒制或不炒制、煮制、研磨或不研磨、装罐

密封、高温杀菌、冷却、包装而成的薯芋类罐头。

根据所用原辅料及工艺不同，产品可分为：薯芋块类罐头、薯芋泥类罐头。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜的红薯、紫薯、白薯、番薯、芋头、马铃薯应干净、卫生、无霉变、无污染，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 新鲜水果、新鲜蔬菜应干净、卫生、无霉变、无污染，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 速冻水果应符合 NY/T 2938 的规定。
- 2.1.4 干制水果（柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.6 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.7 桃胶应符合国家卫生健康委 2023 年第 8 号公告 的规定。
- 2.1.8 水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 坚果及籽类（芝麻、花生、黄豆、青豆、鹰嘴豆、豌豆、核桃）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.13 蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽粉应符合 GB/T15681 的规定。
- 2.1.17 可可碎应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.18 干制水果（柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃）应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.19 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.20 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.21 肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.22 莲子、芡实、菊花、杏仁、桂圆、芡实、陈皮、槐米、槐花、陈皮、桑椹、桔红、桔梗、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、阿胶、白芷、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. *Plena*）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 干制蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.24 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

- 2.1.25 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 粮食类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 葱、姜、蒜、洋葱、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、辣椒、橘皮、芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 火麻仁应符合卫生部卫法监发[2002]51 号的规定。
- 2.1.30 桂圆应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.31 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 红薯淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.40 红糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.42 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.44 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.46 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.47 十三香、猪骨浓缩汤、鸡骨浓缩汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.49 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.50 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.51 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.52 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.55 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.56 果胶酶、 $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.57 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.61 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.62 猪油、牛油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.63 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.64 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.65 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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
容 器	密封完好,无泄漏、无胖听、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出适量,倒入洁净白瓷盘中,在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽,有无外来杂质、嗅其气味,然后以温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
性 状	罐头内容物软硬适中、大小均匀,允许有少许破裂,汤汁允许略有浑浊和沉淀、分层现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
固形物含量, g/100g	30-60 (仅适用于薯芋块类罐头)	GB/T 10786
pH 值	4.0-6.0	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
米酵菌酸 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 0.25(薯芋块类罐头)、 0.07(薯芋泥类罐头)	GB 5009.278

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

- a 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品检验；
- b 仅适用于添加银耳的产品检验；
- c 仅限添加苹果、山楂的产品检验；
- d 仅限添加该添加剂的产品检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检测。

## 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 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

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

## 编制说明

本标准适用于以新鲜红薯、紫薯、山药、马铃薯、甘薯、芋头为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、杀青，添加或不添加新鲜或冷冻水果（椰果、苹果、桃、梨、葡萄、猕猴桃、樱桃、杏、梅子、山楂、橘子、橙子、柚子、龙眼、荔枝、椰子、菠萝、芒果、榴莲、草莓、桑椹、蔓越莓、蓝莓、黑莓、柠檬、枇杷、海棠、哈密瓜、西瓜、南瓜、甜瓜中的一种或几种）、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃、葡萄干中的一种或几种）、枸杞、杏仁、莲子、桂圆、芡实、陈皮、槐米、槐花、桑椹、桔红、桔梗、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、燕窝、桃胶、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）、桂花、绿茶、红茶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、奇亚籽、亚麻籽粉、火麻仁、可可碎、新鲜或干制食用菌类（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、新鲜或干制蔬菜（白菜、油菜、芹菜、菠菜、香菜、韭菜、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、芥菜、百合、冬笋、香椿、胡萝卜、白萝卜、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、黄花菜、蕨菜、贡菜、韭黄、茼蒿中的一种或几种）、粮食类【大麦、燕麦、小米、青稞、糜子、薏米、高粱、红豆、绿豆、黄豆、青豆、蚕豆、扁豆、豌豆、黑麦、血糯米（红米）、大米、小麦仁、玉米仁（片）、江米、黑米中的一种或几种】、肉及肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、冷冻或干制水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、藻类（裙带菜、紫菜、海带、海苔、海白菜中的一种或几种）、蛋制品类（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、皮蛋中的一种或几种）、豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹中的一种或几种】、坚果及籽类（芝麻、花生、黄豆、青豆、鹰嘴豆、豌豆、核桃中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）、糖类（白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、冰糖、红糖糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、蜂蜜、蜂王浆、调味料（酱油、食醋、食用盐、味精、鸡精调味料、豆瓣酱、十三香、猪骨浓缩汤、鸡骨浓缩汤中的一种或几种）、香辛料【葱、姜、蒜、洋葱、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、辣椒、橘皮、芫荽籽中的一种或几种】、料酒、咖喱粉、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、琼脂、卡拉胶、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠中的多种，使用食用油（大豆油、猪油、牛油、羊油、鸡油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或几种）炒制或不炒制、煮制、研磨或不研磨、装罐密封、高温杀菌、冷却、包装而成的薯芋类罐头。



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》的有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市紫焜红食品有限公司

H N

Q B