

《罐藏食品工业术语》行业标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组 2015-01-28

一、 工作概况

1、 任务来源

根据工信部2012年第二批行业标准计划文件,《罐藏食品术语》列入标准修订计划,项目编号为2012-1188T-QB。本标准由全国食品发酵标准化中心提出并归口。

2、 简要起草过程

(1) 2014年4月中旬,成立标准起草工作组。起草工作组由专家组和企业组成。起草专家主要由以下4人组成:顾洪法[原上海梅林食品有限公司总工程师、上海梅林正广和(绵阳)有限公司副总经理];华懋宗(原广西南宁罐头食品厂厂长、珠海英特食品有限公司总经理);葛双林(原中粮工业食品进出口有限公司高级工程师、福建裕兴果蔬食品开发有限公司常务副总经理、中国罐头工业协会总工程师、罐头标委会顾问);仇凯(中国食品发酵工业研究院、全国食品发酵标准化中心、罐头标委会副秘书长)。

(2) 2014年5月,商定起草工作组成员工作分工,收集相关资料,编制、采用邮件方式讨论并确定标准框架及词条。

(3) 2014年6~7月,按照起草工作分工,分别编写标准内容。

(4) 2014年8月初,将各自编写的标准内容进行汇总整理,形成草稿。

(5) 2014年8~9月,对标准草稿进行补充、修改、完善,形成讨论稿。

(6) 2014年10月,提交标准起草工作会议讨论,确定征求意见稿。

二、 标准编制原则和主要内容的论据,解决的主要问题。

(一) 标准的制修订与起草原则

本标准的修订制定基于我国罐头食品行业发展现状,综合梳理我国罐头食品质量控制技术水平,在综合对比分析我国、CAC、美国FDA相关标准基础上,遵循“先进性、适用性、科学性”的原则,制订罐藏食品工业术语行业标准。

(二) 主要技术内容说明

根据罐藏食品工业和罐藏食品的特点，参照相关术语标准，初步确定标准正文分为7章：范围、一般术语、原料术语、容器术语、工艺术语、包装术语和质量术语。

1、标准名称

如果以1893年我国建立第一家罐头厂作为我国罐头工业起步的标志，那么现代食品罐藏技术就是从十九世纪末从国外传入我国的。

罐头、罐头食品的法文是 en、conserve（在线汉法辞典翻译），英文是 can、canned food，中文“罐头”一词的出处尚无法查考，它既不是音译，也不完全是意译，也有按英文译为“罐装食品”，可见这些名称对于采用罐藏技术加工的食品而言，都不是很确切，都不能反映此类食品的特性，应译为罐藏食品比较科学。

现在，我国有相当多的消费者，甚至包括知识层次比较高的群体，都不了解罐藏食品的保藏原理，误认为添加了防腐剂，所以采用科学、规范的名称，对于宣传食品科学知识、逐步消除消费者的误解、引导消费开拓市场、促进行业发展具有一定的积极意义。

以制订本标准为契机，为罐藏食品“正名”，逐步建立并形成罐藏技术的概念，在今后相当长的时间内，“罐藏食品”将与“罐头食品”并用，逐步过渡到“罐藏食品”成为标准名称，“罐头”或“罐头食品”成为俗名或旧称。

2、范围

我国罐藏食品行业在食品工业的各行业中是标准化工作起步较早、与国际接轨也较早的行业，但因罐藏食品工业术语标准制订较滞后，以至到目前为止，还没有罐藏食品的标准定义；有些罐藏食品工业术语在不同的标准或资料中表述不一致，所以该标准的制订，对于今后罐藏食品工业生产、科研、教学、标准化工作及其他相关领域具有实际而长远的意义。

在编写本标准讨论稿的过程中，我们也收集、参考了相关标准的部分术语和资料，如《食品术语》、《罐头食品分类》、《罐头食品机械术语》、《镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件》、《进出口罐头食品检验规程》、《罐头工业手册》等，考虑到本标准将是基础标准，在术语表述科学规范的前提下，力求与现有标准相衔接，并参照其他行业术语标准的框架结构，所以未将引用标准列为一章。

3、一般术语

包括罐藏食品定义、种类、与保藏原理相关的常用理论术语及其他章节不能

包含的术语。

4、原料术语

原料对罐藏食品生产十分重要，因为原料种类很多，对品种、质量、数量等都有要求，新鲜果蔬原料具有季节性，在非产季部分果蔬原料将采用保鲜、冷冻、腌制或干制原料，原料生产环节在罐藏食品生产链中被称之为“第一车间”，因此在标准中单独列为一章。但具体原料名称，则都属于肉类、水产、农业及其他行业术语，所以本标准只编入了主要概念性和原料类型术语。

5、容器术语

包装容器和内容物是罐藏食品不可分割的两部分，离开包装容器，内容物单独不能称之为罐藏食品，这也是罐藏食品的特点之一。按照材料的不同，容器术语部分本应分为金属容器、玻璃容器、半刚性容器和高阻隔软包装容器4节，但在金属容器中，又有金属罐（习惯称为空罐，容积 $\leq 5\text{L}$ 的密封容器）和金属桶（习惯称之为方桶，容积 $> 5\text{L}$ 的密封容器，罐藏食品生产上常用9L和18L横截面积为方形的密封容器）之分，生产上使用金属罐面广量大，按照材料、结构、形状、开启方式等不同，又分为多种类型。而使用金属桶相对面窄量小，较为单一。因此，考虑到词条的条理性和多年来业已形成的行业术语，将本章分为空罐、方桶、玻璃罐（也称为玻璃瓶，用于罐藏食品的玻璃容器为广口形的，称之为玻璃罐为好，以区别于小口形的玻璃瓶）、半刚性容器和高阻隔软包装容器五节。

6、工艺术语

罐藏食品种类很多，不同的产品加工工艺不同，词条内容相对较为复杂。因此主要根据生产工艺流程及工序的关联性，同时也考虑词条编排的逻辑性和条理性，本章将罐藏食品加工工艺归纳为原料处理、调味、装罐、密封、杀菌五节，其中密封一节以金属罐密封术语为主要内容，包括金属罐封罐机和部件、密封要件、密封性能要素和密封及空罐缺陷术语等，其他包括玻璃罐密封、半刚性容器密封和高阻隔软包装容器密封的术语。杀菌一节除编入杀菌设备和部件、杀菌规程术语外，还包括杀菌理论术语。罐藏食品杀菌技术有热力杀菌和非热力杀菌两大类，热力杀菌又分为传统的热力杀菌和新型的热力杀菌两类，传统热力杀菌包括巴氏杀菌、高温杀菌、超高温杀菌等，新型的热力杀菌包括火焰杀菌、欧姆杀菌、微波杀菌等。非热力杀菌包括超高压杀菌、脉冲电场杀菌、高压二氧化碳杀菌、脉冲磁场杀菌、紫外线杀菌、辐照杀菌、生物杀菌等。目前，微波杀菌、火

焰杀菌、超高压杀菌技术在罐藏食品生产上已有实际应用，而其他杀菌技术尚无实际应用，因此将这三个术语也编入本节中。

7、包装术语

产品包装（产品外包装）是各类食品的共有工序，并不是罐藏食品生产的特有工艺，罐藏食品包装方面的术语不是很多，但为体现本标准章节的逻辑性、条理性和完整性，将包装术语单独列为一章，编入了罐藏食品包装方面的特有术语。

8、质量术语

按照罐藏食品产品标准和质量检验程序、内容、质量缺陷及发现质量问题的处理方法，本章编入了质量检验类型、种类、项目、质量缺陷及质量管理等术语。罐藏食品产品标准分为优级品和合格品（尚未修订的产品标准分为优级品、一级品和合格品）；罐藏食品具有能够较长期贮存的特点，其保质期是消费者既特别关注又不能完全认识和理解的一个问题，因此将质量等级和保质期这两条术语也编入本章。

三、 主要试验（或验证）情况分析

本标准不涉及分析方法和指标分析测试。无。

四、 标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本标准 of 罐头行业基础术语标准，不涉及专利。

五、 产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果等情况

本标准的发布实施将促进罐头食品行业进一步规范，将对罐藏技术以标准化定义的形式确定下来，为罐头食品行业沟通建立了统一的语言，必将对完善我国罐头食品标准体系起到重要作用。

六、 采用国际标准和国外先进标准情况

本标准

七、 与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准 of 推荐性行业标准，与我国现行强制性国家标准没有交叉和冲突，是我国食品工业标准体系的重要补充。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、 标准性质的建议说明

建议以推荐性行业标准发布。

十、 贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

建议由罐头食品行业组织及标准化组织推进标准的实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

无。

十二、 其它应予说明的事项。

无。

参考文献：

附件 1：教材

1. 杨邦英，罐头工业手册，2002 年
2. 漳州中罐协科技中心，食品热力杀菌理论与实践，2014 年
3. 美国食品工业协会，食品热力杀菌，

附件 2：罐头食品领域标准一览表

序号	标准编号	标准名称	标准类别	备注
基础标准				
1.		罐藏食品工业术语	行业标准	•
2.	GB 10784-2006	罐头食品分类	国家标准	
3.	QB 2683-2005	罐头食品代号的标示要求	行业标准	
方法标准				
4.	GB/T 10786-2006	罐头食品检验方法	国家标准	
5.	QB/T 1006-2014	罐头食品检验规则	行业标准	
产品标准				
6.	GB/T 13212-1992	清水荸荠罐头	国家标准	
7.	GB/T 13207-2011	菠萝罐头	国家标准	
8.	GB/T 13209-1992	青刀豆罐头	国家标准	
9.	GB/T 13210-1992	柑橘罐头	国家标准	报批中
10.	GB/T 13516-1992	桃罐头	国家标准	报批中
11.	GB/T 13518-1992	蚕豆罐头	国家标准	
12.	GB/T 13512-1992	清蒸猪肉罐头	国家标准	
13.	GB/T 13513-1992	原汁猪肉罐头	国家标准	
14.	GB/T 13514-1992	清蒸牛肉罐头	国家标准	
15.	GB/T 14151-2006	蘑菇罐头	国家标准	
16.	GB/T 13213-2006	猪肉糜类罐头	国家标准	
17.	GB/T 13214-2006	咸牛肉、咸羊肉罐头	国家标准	
18.	GB/T 22369-2008	甜玉米罐头	国家标准	
19.	GB/T 13517-2008	青豌豆罐头	国家标准	
20.	GB/T 13211-2008	糖水洋梨罐头	国家标准	
21.	GB/T 13515-2008	火腿罐头	国家标准	
22.	GB/T 13208-2008	芦笋罐头	国家标准	
23.	GB/T 14215-2008	番茄酱罐头	国家标准	
24.	GB/T 24402-2009	豆豉鲑鱼罐头	国家标准	
25.	GB/T 24403-2009	金枪鱼罐头	国家标准	
26.		八宝粥罐头	国家标准	报批中
27.	QB/T 1364-1991	禽类罐头	行业标准	修订中
28.	QB/T 1361-1991	红烧肉类罐头	行业标准	修订中
29.	QB/T 1360-1991	排骨罐头	行业标准	修订中
30.	QB/T 1359-1991	五香肉丁罐头	行业标准	修订中

31.	QB/T 3601-1999	香菇肉酱罐头	行业标准	修订中
32.	QB/T 1355-1991	回锅肉罐头	行业标准	修订中
33.	QB/T 1354-1991	卤猪杂罐头	行业标准	修订中
34.	QB/T 1356-1991	猪肉蛋卷罐头	行业标准	修订中
35.	QB/T 1395-1991	什锦蔬菜罐头	行业标准	修订中
36.	QB/T 1406-1991	竹笋罐头	行业标准	修订中
37.	QB/T 3616-1999	玉米笋罐头	行业标准	修订中
38.	QB/T 3618-1999	黄瓜罐头	行业标准	修订中
39.	QB/T 1405-1991	绿豆芽罐头	行业标准	修订中
40.	QB/T 3617-1999	香菜心罐头	行业标准	修订中
41.	QB/T 1394-1991	番茄罐头	行业标准	修订中
42.	QB/T 1401-1991	雪菜罐头	行业标准	修订中
43.	QB/T 1402-1991	榨菜罐头	行业标准	修订中
44.		食用菌罐头	行业标准	拟定
45.	QB/T 1117-1991	什锦水果罐头	行业标准	修订中
46.	QB/T 1380-1991	热带水果罐头	行业标准	修订中
47.	QB/T 1379-1991	梨罐头	行业标准	修订中
48.	QB/T 1381-1991	山楂罐头	行业标准	修订中
49.	QB/T 1382-1991	葡萄罐头	行业标准	修订中
50.	QB/T 3613-1999	海棠罐头	行业标准	修订中
51.	QB/T 1611-1992	杏罐头	行业标准	修订中
52.	QB/T 3614-1999	猕猴桃罐头	行业标准	修订中
53.	QB/T 1688-1993	樱桃罐头	行业标准	修订中
54.	QB/T 1392-1991	苹果罐头	行业标准	修订中
55.	QB/T 1386-1991	果酱罐头	行业标准	修订中
56.	QB/T 1384-1991	果汁罐头	行业标准	修订中
57.	QB/T 1409-1991	坚果罐头	行业标准	修订中
58.	QB/T 1375-1991	鱼罐头	行业标准	修订中
59.		虾罐头	行业标准	拟定
60.	QB/T 3620-1999	油焖笋罐头	行业标准	拟修订
61.	QB/T 1400-1991	芥头罐头	行业标准	拟修订
62.		粥类罐头	行业标准	拟修订
63.		肉酱罐头	行业标准	拟修订
64.		草莓罐头	行业标准	制定中
65.	QB/T 1351-1991	云腿罐头	行业标准	
66.		水果饮类罐头	行业标准	
67.		贝类罐头	行业标准	
管理标准				
68.	GB/T 20938-2007	罐头食品良好操作规范	国家标准	
69.	企业良好生产规范（GMP）系列标准			拟定
70.	企业危害分析和关键控制点(HACCP)系列标准			拟定
71.	生产工艺规范系列标准			拟定
食品安全/卫生标准				
72.	GB 11671-2003	果蔬罐头卫生标准	国家标准	

73.	GB 13100-2005	肉类罐头卫生标准	国家标准	
74.	GB 7098-2003	食用菌罐头卫生标准	国家标准	
75.	GB 14939-2005	鱼类罐头卫生标准	国家标准	
其他				
76.	QB/T 3600-1999	罐头食品包装、标志、运输和贮存	行业标准	修订中
77.	GB/T 10785-1989	开顶金属圆罐规格系列	国家标准	
78.	QB/T 2763-2006	涂覆镀锡(或铬)薄钢板	行业标准	
79.	GB/T 14251-1993	镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件	国家标准	
80.		镀锡(铬)薄钢板全开式易开盖	国家标准	报批中
81.		爪式旋开盖	国家标准	报批中
82.		罐头瓶		
83.		罐头软包装		
84.		罐头金属包装		

●：正在申报的项目

附件 2 我国现行罐头食品标准目录

(1) 罐头国家标准：

序号	标准号或项目编号	标准名称
1	GB 8950-1988	罐头厂卫生规范
2	GB 9682-1988	食品罐头内壁脱模涂料卫生标准
3	GB 4805-1994	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准
4	GB/T 27303-2008	食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求
5	GB/T 20938-2007	罐头食品企业良好操作规范
6	GB 7098-2003	食用菌罐头卫生标准
7	GB 11671-2003	果、蔬罐头卫生标准
8	GB 13100-2005	肉类罐头卫生标准
9	GB 14939-2005	鱼类罐头卫生标准
10	GB/T 15069-2008	罐头食品机械术语
11	GB/T 10784-2006	罐头食品分类
12	GB/T 14251-1993	镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件
13	GB/T 13213-2006	猪肉糜类罐头
14	GB/T 13214-2006	咸牛肉、咸羊肉罐头
15	GB/T 14151-2006	蘑菇罐头
16	GB/T 13515-2008	火腿罐头
17	GB/T 13517-2008	青豌豆罐头
18	GB/T 14215-2008	番茄酱罐头
19	GB/T 13208-2008	芦笋罐头
20	GB/T 13211-2008	糖水洋梨罐头
21	GB/T 22369-2008	甜玉米罐头
22	GB/T 24403-2009	金枪鱼罐头
23	GB/T 24402-2009	豆豉鲛鱼罐头
24	GB/T 13516-1992	糖水桃罐头
25	GB/T 13210-1991	糖水桔子罐头
26	GB/T 13207-1991	菠萝罐头
27	GB/T 13209-1991	青刀豆罐头

28	GB/T 13212-1991	清水荸荠罐头
30	GB/T 13518-1992	蚕豆罐头
31	GB/T 5009.69-2008	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准的分析方法
32	GB/T 21916-2008	水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法
33	GB/T 4789.26-2003	食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
34	GB/T 10786-2006	罐头食品的检验方法

(2) 罐头行业标准:

序号	标准编号	标准名称
1	QB/T 3563-1999	500 毫升罐头瓶
2	QB/T 2466-1999	镀锡（或铬）薄钢板圆形易开盖
3	QB/T1499-2000	爪式旋开盖
4	QB/T 2763-2006	涂覆镀锡（或铬）薄钢板
5	QB 2683-2005	罐头食品代号的标示要求
6	QB/T 3600-1999	罐头食品包装、标志、运输和贮存
7	QB/T 1006-1990	罐头食品检验规则
8	QB/T 1117-1991	什锦水果罐头
9	QB/T 1351-1991	云腿罐头
10	QB/T 1352-1991	片装火腿罐头
11	QB/T 1354-1991	卤猪杂罐头
12	QB/T 1355-1991	回锅肉罐头
13	QB/T 1356-1991	猪肉蛋卷罐头
14	QB/T 1357-1991	香菇猪脚罐头
15	QB/T 1358-1991	皱油猪蹄罐头
16	QB/T 1359-1991	五香肉丁罐头
17	QB/T 1360-1991	五香猪排罐头
18	QB/T 1361-1991	红烧扣肉罐头
19	QB/T 1362-1991	红烧猪肉罐头
20	QB/T 1363-1991	红烧牛肉罐头
21	QB/T 1364-1991	红烧鸡罐头
22	QB/T 1365-1991	咖喱鸡罐头
23	QB/T 1366-1991	炸子鸡罐头
24	QB/T 1367-1991	辣味炸子鸡罐头
25	QB/T 1368-1991	五香鸡肫罐头
26	QB/T 1369-1991	五香鸭肫罐头
27	QB/T 1370-1991	五香鸡翅罐头
28	QB/T 1371-1991	烤鹅罐头
29	QB/T 1372-1991	烤鸭罐头
30	QB/T 1374-1991	清汤蛭罐头
31	QB/T 1375-1991	熏鱼罐头
32	QB/T 1376-1991	凤尾鱼罐头
33	QB/T 1377-1991	油炸马面豚罐头
34	QB/T 1378-1991	四鲜烤夫罐头
35	QB/T 1379-1991	糖水梨罐头
36	QB/T 1380-1991	糖水龙眼罐头
37	QB/T 1381-1991	糖水山楂罐头
38	QB/T 1382-1991	糖水葡萄罐头
39	QB/T 1383-1991	糖水李子罐头

40	QB/T 1384-1991	菠萝汁罐头
41	QB/T 1385-1991	荔枝汁罐头
42	QB/T 1386-1991	杏酱罐头
43	QB/T 1387-1991	菠萝酱罐头
44	QB/T 1388-1991	苹果酱罐头
45	QB/T 1389-1991	西瓜酱罐头
46	QB/T 1390-1991	什锦果酱罐头 苹果山楂型
47	QB/T 1391-1991	猕猴桃酱罐头
48	QB/T 1392-1991	干装苹果罐头
49	QB/T 1393-1991	桔子囊胞罐头
50	QB/T 1394-1991	原汁整番茄罐头
51	QB/T 1395-1991	什锦蔬菜罐头
52	QB/T 1396-1991	酸甜红辣椒罐头
53	QB/T 1397-1991	猴头菇罐头
54	QB/T 1398-1991	金针菇罐头
55	QB/T 1399-1991	香菇罐头
56	QB/T 1400-1991	芥头罐头
57	QB/T 1401-1991	雪菜罐头
58	QB/T 1402-1991	榨菜罐头
59	QB/T 1403-1991	调味榨菜罐头
60	QB/T 1404-1991	榨菜肉丝罐头
61	QB/T 1405-1991	绿豆芽罐头
62	QB/T 1406-1991	小竹笋罐头
63	QB/T 1407-1991	水煮笋罐头
64	QB/T 1408-1991	清水冬笋罐头
65	QB/T 1409-1991	花生米罐头
66	QB/T 1410-1991	琥珀核桃仁罐头
67	QB/T 1411-1991	咸核桃仁罐头
68	QB/T 1602-1992	红焖大头菜罐头
69	QB/T 1603-1992	糖水莲子罐头
70	QB/T 1604-1992	清水莲子罐头
71	QB/T 1605-1992	清水莲藕罐头
72	QB/T 1606-1992	红烧排骨罐头
73	QB/T 1607-1992	盐水红豆罐头
74	QB/T 1608-1992	红烧元蹄罐头
75	QB/T 1609-1992	香炸鹅罐头
76	QB/T 1610-1992	酥炸鲫鱼罐头
77	QB/T 1611-1992	糖水杏罐头
78	QB/T 1688-1993	糖水染色樱桃罐头
79	QB/T 2390-1998	桃酱罐头
80	QB/T 2391-1998	糖水枇杷罐头
81	QB/T 3601-1999	香菇肉酱罐头
82	QB/T 3602-1999	猪肉香肠罐头
83	QB/T 3603-1999	猪肉腊肠罐头
84	QB/T 3604-1999	豉油海螺罐头
85	QB/T 3606-1999	鲜炸鲑鱼罐头
86	QB/T 3607-1999	油浸鲑鱼罐头
87	QB/T 3608-1999	茄汁鲑鱼罐头

88	QB/T 3609-1999	草莓酱罐头
89	QB/T 3610-1999	糖水杨梅罐头
90	QB/T 3611-1999	糖水荔枝罐头
91	QB/T 3612-1999	糖水苹果罐头
92	QB/T 3613-1999	糖水海棠罐头
93	QB/T 3614-1999	糖水猕猴桃罐头
94	QB/T 3615-1999	草菇罐头
95	QB/T 3616-1999	玉米笋罐头
96	QB/T 3617-1999	香菜心罐头
97	QB/T 3618-1999	美味黄瓜罐头
98	QB/T 3619-1999	滑子蘑罐头
99	QB/T 3620-1999	油焖笋罐头
100	QB/T 3621-1999	清水竹笋罐头
101	QB/T 2221-1996	八宝粥罐头
102	SN/T 0400.1-2005	进出口罐头食品检验规程 第1部分：总则
103	SN/T 0400.2-2005	进出口罐头食品检验规程 第2部分：原辅材料
104	SN/T 0400.3-2005	进出口罐头食品检验规程 第3部分：加工卫生
105	SN/T 0400.4-2005	进出口罐头食品检验规程 第4部分：容器
106	SN/T 0400.5-2005	进出口罐头食品检验规程 第5部分：灌装
107	SN/T 0400.6-2005	进出口罐头食品检验规程 第6部分：热力杀菌
108	SN/T 0400.7-2005	进出口罐头食品检验规程 第7部分：成品
109	SN/T 0400.8-2005	进出口罐头食品检验规程 第8部分：包装
110	SN/T 0400.9-2005	进出口罐头食品检验规程 第9部分：标签
111	SN/T 0400.10-2002	出口罐头检验规程 蒸煮袋食品
112	SN/T 0400.11-2002	出口罐头检验规程玻璃容器
113	SN/T 0400.12-2005	进出口罐头食品检验规程 第12部分：口岸检验
114	SN/T 0856-2011	进出口罐头食品中锡的检测方法
115	SN/T 0860-2000	出口蘑菇罐头中硒的测定方法荧光分光光度法
116	SN/T 0867-2000	进出口水果罐头中环己基氨基磺酸盐的检验方法
117	SN/T 0937-2000	进出口罐头检验规程记录
118	SN/T 1018-2001	出口食品罐头中乙二胺四乙酸含量检验方法
119	SN/T 1004-2001	出口蘑菇罐头中尿素残留量检验方法
120	SN/T 2100-2008	罐头食出商业无菌快速检测方法
121	NY/T 1047-2006	绿色食品水果、蔬菜罐头
122	NY 120-1986	卤汁鸡罐头
123	NY/T 1328-2007	绿色食品 鱼罐头

(3) 罐头地方标准：

序号	标准号或项目编号	标准名称
1	DB37/T 910-2007	罐头生产质量安全控制
2	DB44/T 477-2008	茄汁鲛鱼罐头

附件3 CAC 现行罐头食品标准目录

序号	标准编号	英文名称	中文名称	标龄
1	codex stan 257R-2007	Regional Standard for Canned Humus with Tehena	关于罐装“Humus with Tehena”的区域标准	4
2	codex stan 258R-2007	Regional Standard for Canned Foul Medames	关于罐装污染“Medames”	4

			的区域标准	
3	codex stan 3-1981	Standard for Canned Salmon	鲑鱼(三文鱼)罐头标准	30
4	codex stan 17-1981	Standard for Canned Applesauce	苹果酱罐头标准	30
5	codex stan 37-1981	Standard for Canned Shrimps or Prawns	基围虾或对虾罐头标准	30
6	codex stan 42-1981	Standard for Canned Pineapple	菠萝罐头标准	30
7	codex stan 60-1981	Standard for Canned Raspberries	树莓罐头标准	30
8	codex stan 61-1985	Standard for Canned Pears	梨罐头标准	26
9	codex stan 62-1981	Standard for Canned Strawberries	草莓罐头标准	30
10	codex stan 70-1981	Standard for Canned Tuna and Bonito	金枪鱼和鲣鱼罐头标准	30
11	codex stan 73-1981	Standard for Canned Baby Foods	罐装婴儿食品标准	30
12	codex stan 78-1981	Standard for Canned Fruit Cocktail	什锦水果罐头标准	30
13	codex stan 89-1981	Standard for Luncheon Meat	午餐肉标准	30
14	codex stan 90-1981	Standard for Canned Crab Meat	蟹肉罐头标准	30
15	codex stan 99-1981	Standard for Canned Tropical Fruit Salad	热带水果沙拉罐头标准	30
16	codex stan 119-1995	Standard for Canned Finfish	鳍鱼罐头标准	6
17	codex stan 145-1985	Standard for Canned Chestnuts and Chestnut Purée	栗子和栗子酱罐头标准	26
18	codex stan 159-1987	Standard for Canned Mangoes	芒果罐头标准	24
19	codex stan 241-2003	Standard for Canned Bamboo Shoots	竹笋罐头标准	8
20	codex stan 242-2003	Standard for Canned Stone Fruits	核果罐头标准	8
21	codex stan 254-2007	Standard for Certain Canned Citrus Fruits	柑橘类水果罐头标准	4
22	codex stan 297-2009	Standard for Certain Canned Vegetables	蔬菜罐头标准	2
23	CAC/RCP 2-1969	Recommended International Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products	水果和蔬菜罐头国际推荐卫生操作规程	42
24	CAC/RCP 23-1993	Recommended International Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods	低酸和酸化低酸罐头食品国际推荐卫生操作规程	32
25	CAC/RCP 60-2005	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Tin Contamination in Canned Foods	预防和减少罐头食品中锡污染的操作规程	6
26	CAC/GL 51-2003	Guidelines for Packing Media for Canned Fruits	水果罐头包装介质准则	8
27	codex stan 96-1991	Standard for Cooked Cured Ham	火腿	20
28	codex stan 97-1991	Standard for Cooked Cured Pork Shoulder	熟肘子	20
29	codex stan 98-1991	Standard for Cooked Cured Chopped Meat	熟碎肉	20
30	codex stan 192-1995	General Standard for Food Additives	食品添加剂通用法典标准	16
31	codex stan 193-2010	General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed	食品和饲料中的污染物和毒素的通用法典标准	1
32	codex stan 228-2001	General Methods of Analysis for Contaminants	污染物分析的通用方法	10
33	codex stan 229-1993	Analysis of Pesticide Residues: Recommended Methods	农药残留分析的推荐方法	18
34	codex stan 234-1999	Recommended Methods of Analysis and Sampling	分析和抽样的通用方法	12
35	codex stan 239-2003	General Methods of Analysis for Food Additives	食品添加剂分析通用方法	8
36	CAC/RCP 1-1969	Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene	国际推荐操作规程-食品卫生通则	42
37	CAC/MRL 1-2009	Maximum Residue Limits (MRLs) for Pesticides	农药的最大残留限量	2

38	CAC/MRL 2-2011	Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Food	食品中兽药的最大残留限量	0
39	CAC/MRL 3-2001	Extraneous Maximum Residue Limits (EMRLs)	外来物的最大残留限量	10
40	CAC/MISC 6-2010	List of Codex Specifications for Food Additives	食品法典委员会的规范食品添加剂名单	1
41	CAC/GL 2-1985	Guidelines on Nutrition Labelling	营养标签准则	26
42	CAC/GL 3-1989	Guidelines for Simple Evaluation of Food Additive Intake	食品添加剂摄入量的简单评价准则	22
43	CAC/GL 6-1991	Guideline Levels for Vinyl Chloride Monomer and Acrylonitrile in Food and Packaging Material	食品和包装材料中氯乙烯单体和丙烯腈的指导含量	20
44	CAC/GL 9-1987	General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods	食品中必须添加营养物的一般性原则	24
45	CAC/GL 14-1991	Guide for the Microbiological Quality of Spices and Herbs Used in Processed Meat and Poultry Products	加工的肉类和家禽产品中使用的香料和草药的微生物质量指南	20
46	CAC/GL 17-1993	Guideline Procedures for the Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects	罐头食品中不可接受的缺陷目视检查规程导则	18
47	CAC/GL 21-1997	Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods	建立和应用食品中微生物准则的法则	14
48	CAC/GL 30-1999	Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment	进行微生物风险评估的原则和指导方针	12
49	CAC/GL 32-1999	Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods	有机食品的生产, 加工, 标签和销售的准则	12
50	CAC/GL 33-1999	Recommended Methods of Sampling for Pesticide Residues for the Determination of Compliance with MRLs	测定农药残留符合最大残留限量的推荐抽样方法	12
51	CAC/GL 36-1989	Class Names and the International Numbering System for Food Additives	食品添加剂分类名称和国际编码系统	22
52	CAC/GL 40-1993	Guidelines on Good Laboratory Practice in Pesticide Residue Analysis	农药残留分析的良好实验室规范准则	18
53	CAC/GL 50-2004	General guidelines on sampling	抽样的一般准则	7
54				
55	CAC/GL 53-2003	Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures associated with Food Inspection and Certification Systems	与食品检验和认证系统相关的卫生措施的等价判决准则	8
56	CAC/GL 54-2004	Guidelines on Measurement Uncertainty	测量不确定度的指导	7
57	CAC/GL 55-2005	Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements	食品补充剂-维生素和矿物质准则	6
58	CAC/GL 66-2008	Guidelines for the Use of Flavourings	香料使用准则	3
59	CAC/GL 72-2009	Guidelines on Analytical Terminology	分析术语的准则	2
60	CAC/GL 75-2010	Guidelines on Substances used as Processing Aids	加工助剂物质的使用指引	1

附件 4 美国现行罐头食品标准目录

序号	标准编号	英文名称	中文名称	修订时间
1	CFR Title 21-Part113	THERMALLY PROCESSED LOW-ACID FOODS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED	密封容器包装的热加工低酸食品	2010.4.1

		CONTAINERS		
2	CFR Title 21-Part114	ACIDIFIED FOODS	酸性食品	2010.4.1
3	CFR Title 21-Part145	canned fruits	水果罐头	2010.4.1
4	Subpart A	General provisions	通用要求	2010.4.1
5	§ 145.3	Definitions.	定义	2010.4.1
6	§ 145.110	Canned applesauce	苹果酱罐头	2010.4.1
7	§ 145.115	Canned apricots	杏罐头	2010.4.1
8	§ 145.116	Artificially sweetened canned apricots	人造甜味杏罐头	2010.4.1
9	§ 145.120	Canned berries	浆果罐头	2010.4.1
10	§ 145.125	Canned cherries	樱桃罐头	2010.4.1
11	§ 145.126	Artificially sweetened canned cherries	人造甜味樱桃罐头	2010.4.1
12	§ 145.130	Canned figs	无花果罐头	2010.4.1
13	§ 145.131	Artificially sweetened canned figs.	人造甜味无花果罐头	2010.4.1
14	§ 145.134	Canned preserved figs	蜜饯无花果罐头	2010.4.1
15	§ 145.135	Canned fruit cocktail.	什锦水果罐头	2010.4.1
16	§ 145.136	Artificially sweetened canned fruit cocktail.	人造甜味什锦水果罐头	2010.4.1
17	§ 145.140	Canned seedless grapes	无籽葡萄罐头	2010.4.1
18	§ 145.145	Canned grapefruit	葡萄柚罐头	2010.4.1
19	§ 145.170	Canned peaches.	桃子罐头	2010.4.1
20	§ 145.171	Artificially sweetened canned peaches	人造甜味桃子罐头	2010.4.1
21	§ 145.175	Canned pears.	梨罐头	2010.4.1
22	§ 145.176	Artificially sweetened canned pears	人造甜味梨罐头	2010.4.1
23	§ 145.180	Canned pineapple	菠萝罐头	2010.4.1
24	§ 145.181	Artificially sweetened canned pineapple	人造甜味菠萝罐头	2010.4.1
25	§ 145.185	Canned plums	李子罐头	2010.4.1
26	§ 145.190	Canned prunes	西梅罐头	2010.4.1
27	CFR Title 21-Part146	canned fruit juices	果汁罐头	2010.4.1
28	Subpart A	General provisions	通用要求	2010.4.1
29	§ 146.3	Definitions.	定义	2010.4.1
30	§ 146.114	Lemon juice	柠檬汁	2010.4.1
31	§ 146.120	Frozen concentrate for lemonade	冷冻浓缩柠檬汁	2010.4.1
32	§ 146.121	Frozen concentrate for artificially sweetened lemonade	人造甜味浓缩柠檬汁	2010.4.1
33	§ 146.126	Frozen concentrate for colored lemonade	冷冻浓缩染色柠檬汁	2010.4.1
34	§ 146.132	Grapefruit juice	葡萄柚汁	2010.4.1
35	§ 146.135	Orange juice	橙汁	2010.4.1
36	§ 146.137	Frozen orange juice	冷冻橙汁	2010.4.1
37	§ 146.140	Pasteurized orange juice	巴氏杀菌橙汁	2010.4.1
38	§ 146.141	Canned orange juice	橙汁罐头	2010.4.1
39	§ 146.145	Orange juice from concentrate	浓缩橙汁	2010.4.1

40	§ 146.146	Frozen concentrated orange juice	冷冻浓缩橙汁	2010.4.1
41	§ 146.148	Reduced acid frozen concentrated orange juice	低酸冷冻浓缩橙汁	2010.4.1
42	§ 146.150	Canned concentrated orange juice	浓缩橙汁罐头	2010.4.1
43	§ 146.151	Orange juice for manufacturing	生产用橙汁	2010.4.1
44	§ 146.152	Orange juice with preservative	加防腐剂的橙汁	2010.4.1
45	§ 146.153	Concentrated orange juice for manufacturing	生产用浓缩橙汁	2010.4.1
46	§ 146.154	Concentrated orange juice with preservative	加防腐剂的浓缩橙汁	2010.4.1
47	§ 146.185	Pineapple juice	菠萝汁	2010.4.1
48	§ 146.187	Canned prune juice	李子汁罐头	2010.4.1
49	CFR Title 21-Part155	canned vegetables	蔬菜罐头	2010.4.1
50	Subpart A	General provisions	通用要求	2010.4.1
51	§ 155.3	Definitions.	定义	2010.4.1
52	§ 155.120	Canned green beans and canned wax beans	青刀豆罐头和扁豆罐头	2010.4.1
53	§ 155.130	Canned corn	玉米罐头	2010.4.1
54	§ 155.131	Canned field corn	甜玉米罐头	2010.4.1
55	§ 155.170	Canned peas	豌豆罐头	2010.4.1
56	§ 155.172	Canned dry peas	干豌豆罐头	2010.4.1
57	§ 155.190	Canned tomatoes	番茄罐头	2010.4.1
58	§ 155.191	Tomato concentrates	番茄浓缩物	2010.4.1
59	§ 155.194	Catsup	番茄酱	2010.4.1
60	§ 155.200	Certain other canned vegetables	其他的特定蔬菜罐头	2010.4.1
61	§ 155.201	Canned mushrooms	蘑菇罐头	2010.4.1
62	CFR Title 21-Part161	fish and shell fish	鱼类和贝类	2010.4.1
63	Subpart A	General provisions	通用要求	2010.4.1
64	§ 161.30	Declaration of quantity of contents on labels for canned oysters.	牡蛎罐头内容物量在标签上的标注	2010.4.1
65	§ 161.130	Oysters	牡蛎	2010.4.1
66	§ 161.136	Olympia oysters.	奥林匹亚牡蛎	2010.4.1
67	§ 161.145	Canned oysters.	牡蛎罐头	2010.4.1
68	§ 161.170	Canned Pacific salmon	太平洋鲑鱼罐头	2010.4.1
69	§ 161.173	Canned wet pack shrimp in transparent or nontransparent containers	装在透明或不透明容器中的湿装虾罐头	2010.4.1
70	§ 161.175	Frozen raw breaded shrimp	冷冻裹满面包屑的生虾	2010.4.1
71	§ 161.176	Frozen raw lightly breaded shrimp	冷冻裹满少量面包屑的生虾	2010.4.1
72	§ 161.190	Canned tuna	金枪鱼罐头	2010.4.1

附件 3 关于标准名称罐藏食品(罐头)的说明(讨论)

1804 年法国人尼古拉·阿佩尔(Nicholas Appert)发明了罐装食品，

为拿破仑解决了野外作战部队的营养问题，但他仅知道装进去，所以欧洲人称他是“把春、夏、秋、冬装进瓶内的发明者”，直到 1861 年法国微生物家路易斯·巴斯德阐明了微生物是导致食品腐败变质的根本原因，奠定了罐藏食品保藏原理的基础；1874 年美国发明了高压杀菌锅，使罐藏食品实现了工业化生产。1893 年我国建立了第一家罐头厂——广州广茂香罐头厂（后改名为广州广奇香罐头厂，也就是现广州鹰金钱企业集团公司鹰金钱品牌产品的前身），食品罐藏技术开始传入我国，也标志着我国罐藏食品工业的起步。

罐藏食品的法文是 conserve，英文是 canned food，对这类产品我们习惯称作“罐头食品”，罐头是名词，顾名思义罐头是一种包装食品的容器，如茶叶罐、奶粉罐、饼干听等，而罐头食品是能长期保存的，包含有保藏方法的内涵，其加工过程必须在良好的卫生条件下，将食品装入容器中，经良好的密封，适度的热力杀菌才能达到商业无菌状态，这个过程是食品的一种加工保藏方法，食品保藏方法很多：如有维持食品最低生命活动的保藏方法（果蔬保鲜等）；抑制食品生命活动的保藏方法（冷冻、干制等）；运用发酵原理的保藏方法（泡菜、酸黄瓜等）；利用无菌原理的保藏方法（罐藏、照射、过滤等）。所以用名词“罐头”来命名是不科学不恰切的，正确的叫法应是罐藏食品，国际上为区别罐藏食品与一般的罐头容器的不同，将盛装罐藏食品的容器称作卫生罐——用二重卷边密封的罐，所以罐藏食品是采用二重卷边密封的容器，装入食品后经适度的热力杀菌方法保藏的食品，这就是罐藏技术。密封、加热杀菌和防止再污染是保证罐藏食品长期贮藏

的技术关键。

用罐藏食品替代罐头是有基础的，

A COMPLETE COURSE IN CANNING Book II Processing Procedures for Canned Food Products 是美国大学的教科书有 1000 多页，在华人世界通常被译成《制罐教程大全》书中的 CANNING 是动名词，中文翻译应翻成罐藏。

1957 年食品工业出版社出版的华中农学院邓桂森教授的编著的中国第一本阐述罐藏食品技术的书叫《罐藏学》，全面系统地阐述了食品罐藏理论和加工技术，是我国罐藏食品工业领域最早的经典著作。

1983 年轻工业部委托无锡轻工业学院、轻工业部食品发酵所和上海食品工业公司联合定期举办全国性“热力杀菌原理和封口质量评定”的培训教材，翻译了美国食品加工业协会主编的罐藏食品——热力杀菌控制原理、酸化和容器封口评定(1980 版本)，将罐头食品科学地命名为罐藏食品，这个培训班办了好多期，工矿企业、外贸、商检等许多人员都参加过培训，对罐藏食品罐藏技术有一定的认识。

1985 年，由轻工出版社出版，天津轻工业学院、无锡轻工业学院（现为江南大学）合编的《食品工艺学》，是轻工业高等院校食品工艺专业主要教材，它共分上、中、下三册，上册内容为绪论及第一篇食品保藏，重点阐述食品罐藏技术，全国轻工业大专院校均设有食品工艺学或罐藏工艺课程，专门培养罐藏食品的技术人员，如天津、无锡、郑州等地的轻工院校、华南工学院（现为华南理工大学）、上海水产学院（现为上海海洋大学）以及各农业院校的农产品加工系等食

品专业教学时都用此教材培养罐藏食品技术人才。

GB/T15091—1994《食品工业基本术语》中编入了“罐藏食品”定义“2.1.11 罐藏食品 将原料或半成品加工处理后装入金属罐、玻璃瓶和软包装容器中，经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序，制成的商业无菌食品”。这一标准对罐头产品给出科学准确的术语——罐藏食品有了一个良好的开头。

《罐藏食品》杂志已发行 17 个年头了，它为罐头生产企业传递了有关国家政策、法律法规、国内外市场动态、信息，交流管理经验刊登技术文萃，组织技术交流的窗口，是罐头生产企业管理和技术人员争相阅读的内部刊物，罐藏食品这一概念在业内已经达成共识。

在我国有相当多的消费者，甚至包括知识层次比较高的群体，都不了解罐藏食品的保藏原理，因此采用科学、规范、准确的名称，以将保藏方法包含于名称中的罐藏食品取代罐头食品，这对于宣传普及食品科学知识、引导消费、开拓市场、促进行业发展具有积极意义。

我们将以制订《罐藏食品工业术语》标准为契机，为罐藏食品“正名”，规范行业术语，建立“共同语言”，便于在食品科普知识方面宣传食品罐藏技术的概念。我们在提出罐藏食品术语时考虑传统的叫法罐头食品，采用罐藏食品(俗称罐头)这一术语形式进行过渡，我们相信经贯标宣讲和业内人士的共同努力，在短时间内术语“罐藏食品”将能取代传统叫法“罐头食品”。