



# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1401—XXXX  
代替 QB/T 1401-1991

## 雪菜罐头

Canned salted pot-herb mustards

(征求意见稿)

(本稿完成日期：2013-07-04)

201X - XX - XX 发布

201X - XX - XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1401-1991《雪菜罐头》，与QB/T 1401-1999相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 取消产品质量分级保留优级品和合格品；
- 删除缺陷，在感官要求中增加“无外来杂质”；
- 增减了部分原料要求；
- 修改了相关引用标准；
- 重金属修改为卫生指标。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1401-1999，QB 486-1964。

# 雪菜罐头

## 1 范围

本标准规定了雪菜罐头的产品分类、要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以雪里蕻为原料，经腌制、切断、装罐、密封、杀菌制成的罐头食品。

## 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 5461 食用盐

GB 8976 谷氨酸钠

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 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/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB 2683 罐头食品代号的标示要求

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

## 3 产品分类

应符合 QB 2683 的规定。

## 4 要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 雪里蕻

采用新鲜（或经腌制），清香、黄绿色、组织脆嫩、菜茎粗细均匀、无病虫害和腐烂的雪里蕻。

#### 4.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

#### 4.1.3 谷氨酸钠

应符合 GB 8976 的要求。

#### 4.1.4 其他辅料

应符合相应标准要求和规定。

#### 4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	优级品	一级品
色泽	黄绿色，色泽较一致；允许稍有汤汁	黄绿色至深黄绿色，色泽尚一致；允许稍有汤汁
滋味、气味	具有雪菜罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织爽脆；呈段状，粗细大致均匀，允许稍带菜叶，不超过固形物重量的 22%	组织爽脆；呈段状，粗细较均匀，允许稍带菜叶，不超过固形物重量的 25%
杂质	无外来杂质	

#### 4.3 理化指标

##### 4.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。

##### 4.3.2 氯化钠含量

应不高于 6.0%。

#### 4.4 污染物要求

应符合 GB 2762 对应条款的要求。

#### 4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

#### 4.6 食品添加剂

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

#### 5.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

#### 5.3 固形物含量

按GB/T 10786 规定的方法检验。

#### 5.4 氯化钠含量

按GB/T 12457 规定的方法检验。

#### 5.5 污染物指标

按GB 2762规定的方法检验。

#### 5.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法检验。

### 6 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官指标、净含量、固形物含量、氯化钠含量、微生物指标为出厂检验项目。

### 7 包装、标志、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 的有关规定。

---