

《雪菜罐头》行业标准编制说明（征求意见稿）

标准起草工作组 2015-1-15

一、 工作概况

1、 任务来源

根据工信部工信厅科[2011] 165 号第三批行业标准计划文件,《雪菜罐头》列入标准修订计划,项目编号为 2011-2438T-QB。本标准由中国轻工业联合会提出,全国食品发酵标准化中心归口,由中国食品发酵工业研究院等单位负责起草。

2、 行业及标准概况

2013 年,我国罐头总产量达 1000 万吨,出口量超过 300 万吨,蔬菜类罐头的品种、生产技术和产量都迅速增长,相对应的国家标准、行业标准不能满足行业发展现状。《雪菜罐头》原行业标准 QB/T 1401-1991 自发布以来,已实施二十多年,在适用范围、技术要求、产品分类、引用标准等内容亟需进行修订。

3、 简要起草过程

2011 年底,项目发布后,全国食品发酵标准化中心着手组织该项标准的制定工作。2012 年 1 月-6 月,罐头标委会秘书处开展了罐头食品行业调研工作。通过此次调研工作,完成标准起草工作组组建工作,并摸清我国罐头行业标准在执行和使用过程中存在的问题,并完成我国、CAC、美国 FDA 罐头食品检验规则技术法规/标准分析研究报告、蔬菜罐头行业调研报告。

根据 2011 年 11 月 22 日在北京召开罐头食品标准起草工作会议,会议重点讨论了 QB/T 1006 《罐头食品检验规则》、水果罐头、蔬菜罐头、肉类罐头等系列产品标准的修订思路,研究了“缺陷”和抽样方案等关键技术难题,并对罐头产品标准修订配套需考虑的共性问题进行了讨论。达成以下一致意见:罐头产品标准中取消“缺陷”要求,在感官中增加“杂质”要求。本标准的修订采用该会议结论。

2013 年 3 月-5 月,秘书处组织标准起草工作,把工作组讨论稿发给起草组各单位征求意见,根据返回意见修改提出征求意见稿。

2014 年 1 月,开展全行业标准征求意见工作。

二、 标准编制原则和主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要

求、试验方法、检验规则等)的论据,解决的主要问题。

(一) 国内外相关法规、技术依据

1、中国罐头食品相关标准

标准编号	标准名称
QB/T 1401-1991	雪菜罐头
其他罐头现行产品标准	

2、美国罐头食品相关标准

标准编号	标准名称
CFR Title 21-Part155	Canned vegetables

3、CAC 罐头食品相关标准

标准编号	标准名称
CODEX STAN 297-2009	Standard for canned vegetables

(二) 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、有效性”的原则,修订我国现行系列罐头食品行业标准。

(三) 主要修订内容说明

1、感官质量等级分级

根据市场发展需求,修订质量等级分级为“优级品”和“合格品”,在原色泽、滋味气味、组织形态基础上增加“杂质”指标,对应取消缺陷技术指标,规定如下:

项目	优级品	合格品
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,长约 40mm,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,长约 40mm,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	

2、取消“缺陷”要求

原“缺陷”要求：

类别	缺陷
严重缺陷	有明显异味； 硫化铁明显污染内容物； 有害杂质，如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、合成纤维丝及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠； 净重负公差超过允许公差； 感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标

参照 QB/T 1006 罐头食品检验规则编制说明，取消“缺陷分类”，借鉴 CCGF 116-2008 中按重要程度对检验项目分类的思路。原先标准中一般缺陷和严重缺陷的内容，可列入产品标准的感官技术要求。感官要求增加“杂质”技术指标要求。

3、产品净含量和固形物含量：取消按罐形规定，规定下限。

原 QB/T 1401-1991 中的净含量要求：

罐号	标明重量 (g)	允许公差 (%)
763	200	±4.5
500ml 罐头瓶	510	±5.0

根据市场发展要求和现状，取消按罐形对净含量的规定。净含量应符合国家相关规定，且每批产品平均净含量不低于标示值。

4、修订氯化钠含量

原 QB/T 1401-1991 中的氯化钠的要求：

4.3.2 氯化钠含量：3.0%~6.0%。

从消费者健康角度考虑，鼓励企业生产低钠雪菜罐头产品，本标准取消氯化钠含量下限，修订为：氯化钠含量：应不高于 6.0%。

5、增加固形物含量规定

根据市场调研和对产品特点的了解，本次标准修订增加了对产品固形物含量的规定，以更好的保证产品的质量。具体规定如下：

产品的固形物含量应不低于 60%。

固形物偏差要求：

——固形物含量在 245g 以下的单罐允许偏差为 $\pm 11\%$ ，

——固形物含量在 246g~1600g 时的单罐允许偏差为 $\pm 9\%$ ，

——固形物含量在 1600g 以上的单罐允许偏差为 $\pm 4\%$ 。

6、卫生要求（微生物、污染物）、食品添加剂要求按照国家相关法规、规定、标准执行。食品标签、标志包装、运输、贮藏按照相关标准执行。

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

本标准为罐头行业标准，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

本标准自发布起已执行 20 多年，对罐头食品企业质量控制起了重要作用。本标准发布后，将继续推进罐头食品企业质量控制水平。

六、 采用国际标准和国外先进标准情况

本标准非等效采纳国际标准 CODEX STAN 297-2009 蔬菜罐头标准。本标准修订结合我国罐头行业情况，充分考虑国际标准现状，采纳相关技术要求。

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。

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

本标准发布后，原标准 QB/T 1401-1991 废止。

十二、 其它应予说明的事项。

无。