

# 《榨菜类罐头》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,《榨菜罐头》列入标准修订计划,项目编号为 2011-2442T-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

2012 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。

目前,我国现行榨菜类罐头标准主要有 QB/T 1402-1991 榨菜罐头、QB/T 1403-1991 调味榨菜罐头、QB 1404-1991 榨菜肉丝罐头等 3 项行业标准,其他榨菜类罐头产品并没有指定国家标准或行业标准。原相关行业标准自发布以来,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。

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 1402-1991	榨菜罐头
QB/T 1403-1991	调味榨菜罐头
QB/T 1404-1991	榨菜肉丝罐头
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、标准名称和产品定义

市场调研和企业调研，我国榨菜类罐头产品主要有榨菜罐头、调味榨菜罐头、榨菜肉丝罐头三种，

目前，我国现行榨菜类罐头标准主要有榨菜罐头、调味榨菜罐头、榨菜肉丝罐头等 3 项行业标准，其他榨菜类罐头产品并没有指定国家标准或行业标准。因此随着市场需要的改变和生产技术的提高，原标准显得落后，而且不能满足愈来愈丰富的产品种类。

根据我国榨菜罐头产品加工现状及上述标准执行过程中的实际情况，本次修订将榨菜罐头、调味榨菜罐头、榨菜肉丝罐头等3项标准合并成一个榨菜类罐头行业标准，标准名称为《榨菜类罐头》。

本标准适用于以榨菜为原料，经加工处理、调味、装罐、密封、杀菌、冷却制成的罐头食品。

## 2、术语和定义

本标准精简了原标准中的术语和定义，给出了“棉花包”、“黑斑”、“烂点”“空心”、“老筋”“碎屑”等榨菜类罐头产品质量共性描述性术语和定义。

## 3、产品分类

通过行业调研结合我国榨菜类罐头产品生产和研发趋势，综合考虑榨菜类罐头生产技术条件，标准增加了4.1.1分类原则，将榨菜类罐头按生产加工及调味方式的不同可分为榨菜罐头（整形、榨菜片、榨菜丝）、调味榨菜罐头类（美味、辣味、丁香、香油）和榨菜肉丝罐头。

## 4、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	榨菜呈黄绿色或淡黄色，外表呈青色，具有经调味、配料后应有的颜色和光泽。	
滋味、气味	具有该品种榨菜罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织脆嫩；大小厚薄均匀；整形榨菜呈不规则长圆形，无老筋和粗纤维，无黑斑、空心、棉花包，允许每罐添秤小块不超过2块，其他榨菜允许有不超过10%的碎屑；榨菜肉丝罐头：菜丝形状均匀，允许有少许碎屑，肉丝细嫩，软硬适度，无焦黑点。	组织较脆嫩；大小厚薄较均匀；整形榨菜呈不规则长圆形，无影响外观的黑斑，允许有老筋和粗纤维、空心、棉花包的菜块存在，总数不超过1/3，允许每罐添秤小块不超过3块，其他榨菜允许有不超过10%的碎屑；榨菜肉丝罐头：菜丝形状均匀，允许有少许碎屑，肉丝尚细嫩，焦黑点不超过15点。
杂质	不得含有金属屑及肉眼可见的外来杂质	

## 5、取消“缺陷”要求

原QB/T 1402-1991中的缺陷要求：

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 3 mm 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 3 mm 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

原 QB/T 1403-1991 中的缺陷要求：

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 3 mm 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 3 mm 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

原 QB 1404-1991 中的缺陷要求：

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 3 mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、碎骨、猪毛、合成纤维丝及长径不大于 3 mm 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。

6、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 1402-1991 中的净含量要求：

罐号	标明重量,g	允许公差,%
202	100(榨菜片或丝)	±4.5
854	200(榨菜片或丝)	±4.5
7106	340(整形、片或丝)	±3.0
10124	1000(整形榨菜)	±2.0

原 QB/T 1403-1991 中的净含量要求:

罐号	标明重量,g	允许公差,%
202	100(榨菜片)	±4.5
854	200(榨菜片)	±4.5
7106	340(榨菜丝)	±3.0
1065	500(榨菜片)	±3.0
9124	800(榨菜丝)	±2.0

原 QB 1404-1991 中的净含量要求:

罐号	标明重量,g	允许公差,%
202	肉丝 140	±3.0
202	榨菜 100	±3.0

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。

### 7、修订氯化钠含量

原 QB/T 1402-1991 中的净含量要求:氯化钠含量:11%~15%

原 QB/T 1403-1991 中的净含量要求:氯化钠含量:4%~7%

原 QB/T 1404-1991 中的净含量要求:氯化钠含量:0.7%~1.2%。

从消费者健康角度考虑,鼓励企业生产低钠榨菜罐头产品,本标准取消原标准氯化钠含量下限,保留上限。

8、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 of 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 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。

#### 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 1402-1991、QB/T 1403-1991、QB 1404-1991 废止。

#### 十二、 其它应予说明的事项。

无。