ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

XX/T XXXXX—XXXX

玉米笋罐头

Canned baby corn

(CODEX STAN 297-2009, Standard for certain canned vegetables, NEQ)

（征求意见稿）

2017 年 9 月 19 日

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－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 4627-2014《玉米笋罐头》。

本标准与QB/T 4627-2014《玉米笋罐头》相比主要变化如下：

——在产品的分类及代号中增加了根据调味液的不同分为盐水玉米笋罐头、调味玉米笋罐头；

——原辅材料要求中增加冰乙酸（冰醋酸）、营养强化剂要求；

——修改产品固形物的含量；

——增加产品的可溶性固形物含量和pH范围；

——用GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品代替GB 2760、GB 2762、GB 4789.26；

——增加食品安全要求；

——增加加工过程要求。

本标准使用重新起草法参考（CAC）CODEX STAN 297-2009《蔬菜罐头》编制，与CODEX STAN 297-2009的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC64/SC2）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 4627-2014《玉米笋罐头》。

玉米笋罐头

1 范围

本标准规定了玉米笋罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以幼嫩的玉米小穗为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却制成的玉米笋罐藏食品。

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/T 317 白砂糖

GB 1903 食品添加剂 冰乙酸（冰醋酸）

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

畸形笋 irregular shape

同一笋体上出现两个笋尖以上或严重变形的玉米笋。

3.2

断尖笋 broken tip

笋尖断裂的玉米笋

3.3

木质化笋 lignification

含有不能食用的木质化粗纤维的玉米笋。

3.4

虫蛀笋　worm-eaten baby corn
表面有虫蛀孔或虫蛀痕迹的玉米笋。

4　产品分类及代号

4.1　根据调味液的不同分为：

——盐水玉米笋罐头：

以幼嫩的玉米小穗、水、食盐为原料，添加适量的柠檬酸，经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却制成的玉米笋罐头。

——调味玉米笋罐头：

以幼嫩的玉米小穗、水、白砂糖、食盐为原料，添加适量的冰乙酸、柠檬酸，经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却制成的玉米笋罐头。

4.2　根据固形物形状及大小分为：

——整装大级玉米笋罐头：
用笋体长度为10cm～13cm、直径为1.8 cm～2.5cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。
——整装中级玉米笋罐头：
用笋体长度为8cm～10cm、直径为1.0 cm～2.0cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。
——整装小级玉米笋罐头：
用笋体长度为6cm～9cm、直径为1.0 cm～1.8cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。
——整装超小级玉米笋罐头：
用笋体长度为4cm～7cm、直径为小于1.5cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。
——段装玉米笋罐头：
笋体切成笋段的玉米笋制成的玉米笋罐头。

4.3　产品代号

表1　玉米笋罐头产品代号

项目	产品代号	
	盐水玉米笋罐头	调味玉米笋罐头
整装大级玉米笋罐头	848　L	848F　L
整装中级玉米笋罐头	848　M	848F　M
整装中级玉米笋罐头	848　S	848F　S
整装超小级玉米笋罐头	848　SS	848F　SS
段装玉米笋罐头	848	848F

5　要求

5.1　原辅材料

5.1.1　玉米笋

笋体鲜嫩，形态完整良好，呈圆锥形。笋粒饱满，排列紧密整齐，呈黄色或淡黄色。无虫蛀、木质化、空心、糠心、脱粒、畸形和其他严重损伤。

5.1.2　白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.3　冰乙酸（冰醋酸）

应符合GB 1903的要求。

5.1.4　食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.5　水

应符合GB 5749的要求。

5.1.6　其他原辅料

应符合相应标准的要求。

5.1.7　食品添加剂和食品强化营养剂

应符合GB 7098的要求。

5.2　感官要求

应符合表2的规定。

表2　感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	玉米笋呈黄色或淡黄色，有光泽。汤汁清晰	玉米笋呈黄色或淡黄色，稍有光泽。汤汁较清晰
滋味、气味	具有玉米笋罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	整装：组织脆嫩，软硬适度，籽粒饱满，同一罐内笋体长短、粗细较均匀，形态较一致，不符合笋径、笋长尺寸规格的数量不超过 5%（以条数计）。变色笋、断尖笋和轻微损伤笋各不超过5%（以条数计）。允许有少量穗须、新鲜的皮和碎粒，新鲜的皮不超过5%（以条数计）碎粒不超过2%，以上缺陷合计不超过20%（除穗须外）。无虫蛀笋、木质化笋、干瘪笋、畸形笋 不可段装	整装：组织脆嫩，软硬适度，籽粒饱满，同一罐内笋体长短、粗细尚均匀，形态尚一致，不符合笋径、笋长尺寸规格的数量不超过10%（以条数计）。变色笋、断尖笋和轻微损伤笋各不超过10%（以条数计）。允许有少量穗须、新鲜的皮和碎粒，新鲜的皮不超过5%（以条数计），碎粒不超过 5%。以上缺陷合计不超过25%（除穗须外）。无虫蛀笋、木质化笋、干瘪笋、畸形笋 段装：可笋尖和断尖笋混装。允许有少量变色笋、穗须、新鲜的皮和碎粒，

		但变色笋不超过 5%，新鲜的皮不超过 5%（以条数计），碎粒不超过 10%。以上缺陷合计不超过 25%（除穗须外）
杂质	无外来杂质和硫化铁污染	

5.3 理化指标

5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

5.3.2 固形物含量

5.3.2.1 产品包装容量在 500mL 及以下的，固形物含量不少于 45%；产品包装容量在 500mL 以上的，固形物含量不少于 50%。

5.3.2.2 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

5.3.3 氯化钠含量

盐水玉米笋罐头、调味玉米笋罐头不超过2%。

5.3.4 可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）

调味玉米笋罐头的可溶性固形物含量为低于15%。

5.3.5 pH 值

盐水玉米笋罐头的pH值为4.6～6.0；调味玉米笋罐头的pH值为3.2～4.0。

5.4 食品安全要求

应符合GB 7098的要求。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

应符合GB/T 10786规定的方法进行检验

7.2 理化指标

7.2.1 净含量

应按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.2 固形物含量

应按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.3 氯化钠含量

应按GB 5009.44规定的方法进行测定。

7.2.4 可溶性固形物含量

应按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.5 pH 值

应按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.6 食品安全指标

应按GB 7098规定的方法进行测定。

8 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量、可溶性固形物含量、PH值、微生物指标为出厂检验项目。

9 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。