

《八宝饭罐头》行业标准编制说明

（征求意见稿）

一、 工作概况

1、 任务来源

本项目是根据工业和信息化部行业标准制修订计划（工信厅科[2016] 110号），计划编号为 2016-0840T-QB，项目名称“八宝饭罐头”进行制定，主要起草单位：中国食品发酵工业研究院、上海梅林正广和股份有限公司等。计划应完成时间 2018 年，实际完成年限 2018 年。

2、 主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段：

2017 年 4 月，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。2017 年 5 月~8 月，中国食品发酵工业研究院和罐头标委会秘书处开展了八宝饭罐头行业调研工作。通过此次调研工作，完成标准起草工作组组建工作，并基本摸清我国八宝饭罐头行业标准在执行和使用过程中存在的问题，八宝饭罐头行业情况，并完成国内外相关标准的梳理和对比工作。

2017 年 9 月 7 日~8 日，在福建省漳州市召开了第一次标准起草会议，会议重点讨论了八宝饭的分类、感官要求、理化指标等标准制定内容，确立了标准的制定原则和思路以及后续的工作安排和分工等。

2017 年 10 月~11 月，起草组经过多轮电子邮件交流，形成标准征求意见稿。

（2）征求意见阶段：

经标委会秘书处同意，XX 年 XX 月 XX 日，发送到行业向有关单位广泛征求意见。截止 XX 年 XX 月 XXX 日，共发函 XX 个单位，收到 XX 个单位回函，其中 XX 个单位提出了 XX 条意见或建议，采纳 XX 条，未采纳 XX 条。

（3）审查阶段

（4）报批阶段

3、 主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由中国食品发酵工业研究院、上海梅林正广和股份有限公司等共同负责起草。

主要成员：

所做的工作：仇凯任工作组组长，主持全面协调工作。陈军为本标准主要持笔人，负责本标准的起草、编写。XXX 为组员负责收集、分析国内外相关技术文献和资料，并对生产现状和发展情况进行了全面调研。XX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。XXX 负责本标准其他材料的编制。

二、 标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制订工作。

本标准起草过程中，主要按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。本标准制订过程中，主要参考了以下标准或文件：

GB/T 317 白砂糖

GB 1354 大米

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB/T 8937 食用猪油

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 10461 小豆

GB/T 10782 蜜饯通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

SB/T 10004 中国火腿

2、标准主要内容的论据

本标准规定了八宝饭罐头的产品分类、产品代号、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以糯米、豆沙或肉类为主要原料，以生活饮用水、白砂糖、猪油或食用植物油、红枣、蜜枣、核桃仁、莲子、瓜子仁、葡萄干等为辅料，经前处理、调味、装罐、加配料、密封、杀菌、冷却制成的八宝饭罐头。

本标准制定的依据参照《GJB 1857.60—1994 军需罐头 八宝饭软罐头》的标准，与这个标准相比，主要区别：

- 增加了产品分类；
- 感官要求；
- 取消了缺陷，在感官要求中增加了杂质指标。

(1) 产品分类

根据产品口味的不同分成甜味八宝饭罐头和咸味八宝饭罐头两类。

(2) 感官要求：

项目	要 求
色泽	呈八宝饭罐头的正常色泽
组织形态	甜味八宝饭组织软糯，糯米饭及豆沙应分层明显，蜜枣、核桃、葡萄干、红枣、瓜子肉等配料分布在上下两端表面；咸味八宝饭组织软糯，配料分散于糯米饭中，小配料放在罐盖一端的表面
滋味与气味	具有八宝饭罐头应有的滋味及气味，无异味
杂质	无外来杂质

(3) 氯化钠含量

根据测试结果，规定咸味八宝饭氯化钠含量不应超过 2%。

(4) 食品安全要求

食品安全要求（微生物、污染物）根据《GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品》的要求执行。将原标准中“4.4 微生物要求”、“4.5 卫生要求”、“5.7 重金属含量”、合并为“食品安全指标”，其应符合 GB 7098 的要求。

（5）取消“缺陷”要求

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。

三、 主要试验（或验证）情况

本标准不涉及分析方法和指标分析测试。所规定的技术要求已在长期的生产实践中得到验证。本标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

八宝饭是我国的传统美食，八宝饭罐头也有着近 60 年的历史，近年来八宝饭罐头的产量日益增加，已达到每年超过 6000 吨的产量，产值也超过 5000 万元，原标准中仅对八宝饭软罐头进行了要求，本标准结合多年的生产经验及现行的法律法规，制定是充分考虑到实际生产及新产品的发展趋势，该标准的实施将推进八宝饭罐头的更快、更规范的发展。

六、 与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

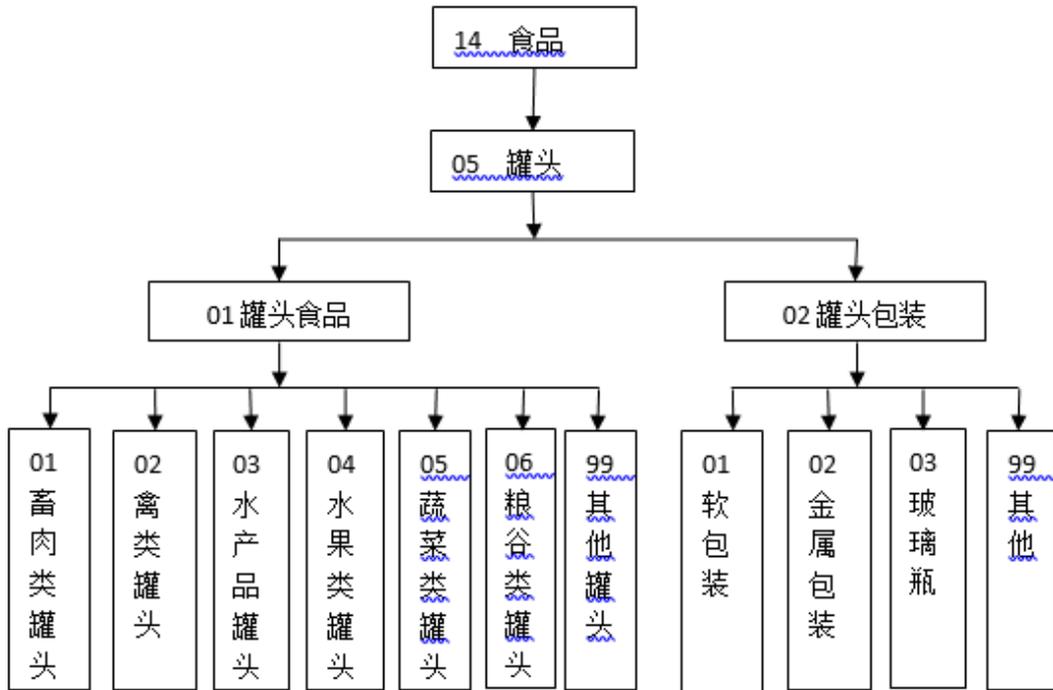
本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内先进水平。

七、 在标准体系表中的位置，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

本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于“罐头”大类，“罐头食品”中类，“粮谷类罐头”系列。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

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

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

无。

十二、 其他应予说明的事项

无。