



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

八宝饭罐头

Canned rice pudding

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(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：

八宝饭罐头

1 范围

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。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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 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

3 产品分类

根据产品口味的不同分成

——甜味八宝饭罐头：

以糯米、豆沙等为主要原料的八宝饭罐头。

——咸味八宝饭罐头：

以糯米、肉类等为主要原料的八宝饭罐头。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 糯米
应符合GB 1354规定的要求。
- 4.1.2 生活饮用水
应符合GB 5749规定的要求。
- 4.1.3 赤豆
应符合GB/T 10461规定的要求。
- 4.1.4 云腿
应符合SB/T 10004规定的要求。
- 4.1.5 白砂糖
应符合GB 317规定的要求。
- 4.1.6 猪油
应符合 GB/T 8937 规定的规定
- 4.1.7 红枣
应符合GB/T 5835规定的要求。
- 4.1.8 蜜枣、葡萄干
应符合GB/T 10782规定的要求。
- 4.1.9 核桃仁、瓜子仁、莲子
应符合GB/T 22165规定的要求。
- 4.1.10 食用植物油
应符合GB 2716规定的要求。
- 4.1.11 其他辅料
均应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 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

4.3 理化指标

4.3.1 净含量

应符合 JJF 1070 的要求。

4.3.2 氯化钠含量

咸味八宝饭罐头氯化钠含量不应超过2%。

4.4 食品安全要求

应符合GB 7098的要求。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定的方法检验。

6.3 食品安全指标

按照GB 7098规定的方法测定污染物

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中感官要求、净含量、氯化钠含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。
