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

QB/T 1378—XXXX
代替 QB/T 1378-1991

烤麸类罐头

Canned braised gluten puffs

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。
本标准代替QB 1378-1991《四鲜烤夫罐头》。
本标准与QB 1378-1991《四鲜烤夫罐头》相比主要变化如下：
——增加了产品分类；
——增加了固形物含量的要求；
——取消了氯化钠含量的下限；
——取消了缺陷，在感官要求中增加了杂质指标。
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 1378-1991《四鲜烤夫罐头》。

烤麸类罐头

1 范围

本标准规定了烤麸类罐头的分类、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、贮存的基本要求。

本标准适用于以面筋制品-烤麸为原料，添加或不添加其他辅料，经油炸或不经油炸、调味、装罐、密封、杀菌制成的烤麸类罐头。

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 2711 食品安全国家标准 面筋制品
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2717 酱油卫生标准
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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/T 6192 黑木耳
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 8950 罐头厂卫生规范
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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

3 产品分类及代号

3.1 产品分类

3.1.1 按原料不同分为：

——四鲜烤麸罐头：

产品中含有香菇、木耳、金针菜、笋等4种及4种以上配料的烤麸类罐头。

——调味类烤麸罐头：

产品中含有酱油、白砂糖等配料的烤麸类罐头。

3.2 产品代号

3.2.1 四鲜烤麸罐头：产品代号为994。
3.2.2 蜜汁烤麸罐头：产品代号为994。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.1.1 烤麸
应符合GB 2711规定的要求。
4.1.2 笋
采用新鲜、无霉烂、无虫蛀、未变色、无粗老纤维的嫩冬笋或鲜笋或采用罐藏笋。
4.1.3 香菇
采用干燥、无霉变、无虫蛀、香味正常的香菇。
4.1.4 金针菜
采用干燥、无霉变、无虫蛀、色泽风味正常的金针菜。
4.1.5 黑木耳
应符合GB/T 6192规定的要求。
4.1.6 酱油
应符合GB 2717规定的要求。
4.1.7 植物油
应符合GB 2716规定的要求。
4.1.8 白砂糖
应符合GB/T 317规定的要求。
4.1.9 食用盐
应符合GB/T 5461规定的要求。
4.1.10 味精
应符合GB 2720规定的要求。
4.1.11 香辛料
应符合GB/T 15691规定的要求。
4.1.12 生活饮用水
应符合GB 5749规定的要求。
4.1.13 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	四鲜烤麸呈淡棕黄色至棕褐色；蜜汁烤麸呈酱褐色
组织形态	烤麸呈不规则块状，同一罐中块形大小大致均匀，碎屑不超过15%

	四鲜烤麸松软多汁，配料搭配均匀 蜜汁烤麸软硬适度
滋味与气味	具有该品种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

应符合相关标准和规定。

4.3.2 固形物含量：

产品的固形物含量不应低于 85%。

4.3.3 氯化钠含量：

产品的氯化钠含量不应超过 2%。

5 食品安全要求

应符合GB 7098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

按GB/T 10786规定的方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

7.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定的方法检验。

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、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。