《烤麸类罐头》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 2016-0844T-QB，项目名称“烤麸类罐头”进行修订，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修订工作。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烤麸罐头行业调研工作。通过此次调研工作，完成标准起草工作组组建工作，并基本摸清我国烤麸罐头行业标准在执行和使用过程中存在的问题，烤麸罐头行业情况，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，会议重点讨论了烤麸的分类、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：

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 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

2、标准主要内容的论据

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。

本标准代替 QB 1378-1991《四鲜烤夫罐头》，与 QB 1378-1991 相比，主要技术变化如下：

——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

（1） 产品分类

根据不同原料将产品分成两类。

——四鲜烤麸罐头，配料中加入香菇、木耳、金针菜、笋等 4 种及 4 种以上配料的烤麸罐头产品。

——调味类烤麸罐头,配料中加入酱油、白砂糖等调味料的烤麸罐头产品。

（2） 感官要求

增加了对蜜汁烤麸罐头感官要求的规定。

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

（3） 产品净含量和固形物含量

——固形物含量：不少于85%

（4） 氯化钠含量

——取消了下限的要求，仅规定上限 2%。

（5） 食品安全要求

根据《GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品》的要求，将原标准中“5.3.3 重金属含量”、“5.4 微生物要求”合并为“食品安全指标”，其应符合 GB 7098 的要求。食品安全要求（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。

（6） 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

烤麸是我国传统食品之一，原标准仅针对四鲜烤麸一个产品，随着市场的发展，涌现出蜜汁烤麸罐头等其他烤麸罐头产品缺乏相关标准，阻碍了相关产品的研发和市场的良性有序发展。本次标准修订根据市场发展情况，扩大了原标准的范围，对完善我国罐头标准体系，推进罐头食品企业质量控制水平，促进罐头工业发展有着重要的意义。

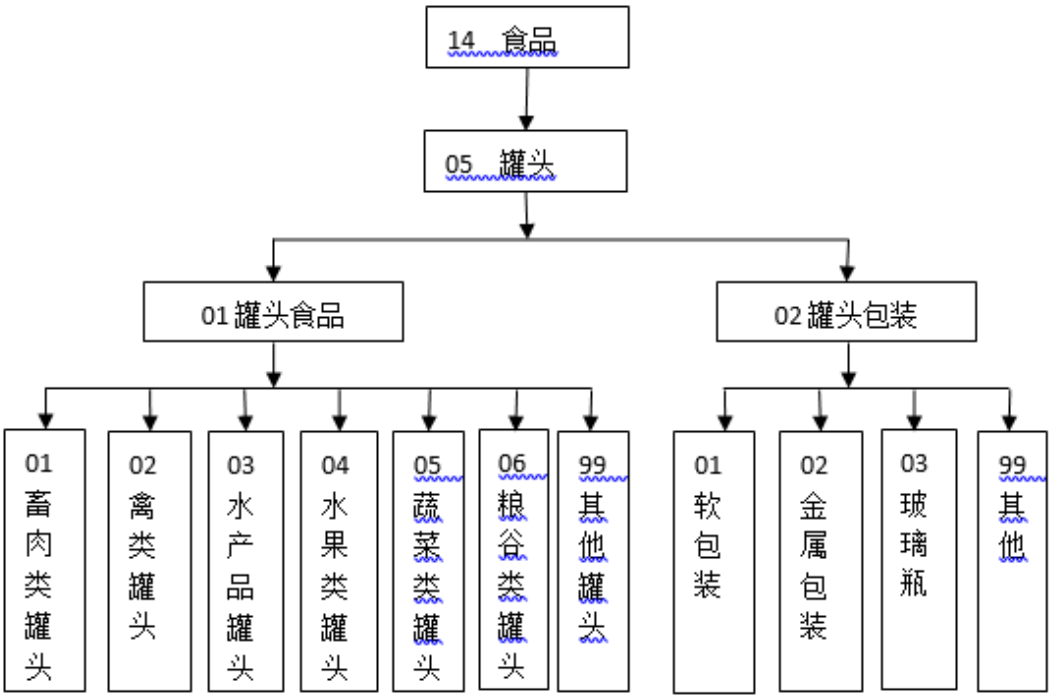
六、 与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

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，“其他罐头”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。