《荞头（藠头）罐头》行业标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组 2023-7

一、 工作概况

1、任务来源

本项目是根据工业和信息化部2021年第二批行业标准制修订和外文版项目计划，计划编号为: 2021-0780T-QB，项目名称“荞头罐头”，主要起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司，中国罐头工业协会等，计划应完成时间2023年。

2、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段：

标准立项之后，罐头分技术委员会秘书处开始着手组织该标准的修订工作，通过查找国内外资料，了解市场和产品情况。2021年8月4日秘书处发出了筹建工作组的通知，并调研旧版标准使用情况和出现的问题。2022年5月牵头单位及秘书处以网络会议的形式组织召开了《荞头罐头》行业标准第一次起草工作会议，会议就标准修订思路、指标框架、工作分工进行了讨论，并初步形成标准制定工作方案：逐步推进产品及市场调研、主要技术指标数据测定和收集、草案编写等工作。

2022年5月~2022年6月，秘书处发出了调研通知，并收集企业返回的数据，期间多次就数据和实施情况与上下游企业进行沟通。2022年7月~12月，秘书处与起草组通过电话、邮件等方式对标准修订方案进行商讨，并且在期间秘书处走访了荞头罐头生产企业，通过实地调研的方式更好地了解荞头罐头生产情况。

2023年2月牵头单位及秘书处提出了标准草案，于2023年3月、2023年5月、2023年6月分别召开标准起草工作会议，研讨草案可行性和修改方案。根据当前市场情况，荞头通常也称为藠头，为适应我国不同地方的使用习惯，修改标准名称为“荞头（藠头）罐头”。

2023年6月，秘书处经过与牵头单位和起草组多番探讨，最终形成征求意见稿，并于7月开始全社会征求意见。

（2）征求意见阶段

经标委会秘书处同意，2023年7月XX日，发送到行业向有关单位广泛征求意见。截止2023年8月XX日，共发函50个单位，并在全国食品发酵标准化中心网站开展网络征求意见。收到X个单位回函，其中X个单位提出了X条意见或建议，采纳X条，不采纳X条，部分采纳X条。

（3）审查阶段

XXXX 年 XX 月 XX 日，全国食品工业标准化技术委员会对《辣椒罐头》行业标准送审稿进行了审查。委员共 76 人，出席审查会的委员及委员代表总计 XX 人，人数占全体委员的 XX%，比例超过 XX%，符合程序要求。全体专家认真审阅了标准文本，提出了合理的修改建议（详见附表《行业标准会审修改内容及意见处理汇总表》），经过全体专家认真讨论，全部予以采纳。本标准审查结论为一致通过。

（4）报批阶段

XXXX 年 XX 月，根据函审意见和建议，秘书处及工作组对标准“送审稿”作进一步修改。形成完善的标准“报批稿”、编制说明及其他相关文件后上报，完成报批工作。

3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准主要单位成员包括。

主要成员：。

所做的工作：XX 统筹标准总体工作，拖动标准顺利编制，XX 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。XX 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 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》进行编写。本标准制订过程中，主要参考了以下标准或文件：

QGB/T 317　白砂糖

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB/T 5461 食品安全国家标准 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/T 10786　罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

（1）修改 1：修改标准名称为《荞头（藠头）罐头》，增加了适用范围和产品品种。

QB 1400-1991《荞头罐头》标准中“荞头”是日常使用过程中，谐音导致的错别字用语，经过长期使用后形成的一个既定称呼用语，不应作为标准的书面用语。中国植物志中已明确将“荞头”正名为“藠头”，但考虑到荞头这个称呼已经深入人心，因此，本文件修改标准名称为《荞头（藠头）罐头》。

图 1 中国植物志对“荞头”和“藠头”的定义

（2）修改 2：术语定义。

通过企业日常检验数据、市场产品调研数据等反馈，增加荞头罐头/藠头罐头术语和定义。

（3）修改 3：产品分类及代号。

调研了市售荠头罐头产品，具体信息见表 1。主要风味有酸甜荠头和咸辣荠头。根据调研结果及标准中核心技术要求设置，对分类进行了修改，增加了按调味方式不同的分类。具体修改结果如下：

4.1　产品分类

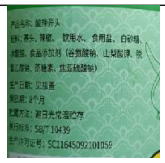
4.1.1 根据荠头大小不同分类

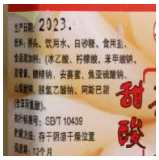
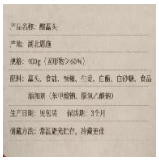
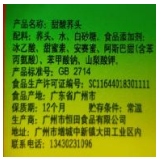
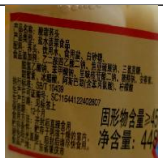
分成大、中、小和特小四个等级。

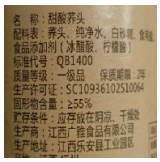
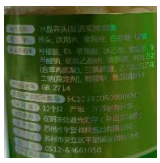
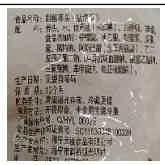
4.1.2 根据调味方式不同类

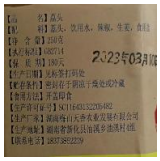
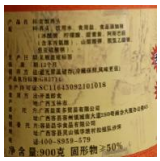
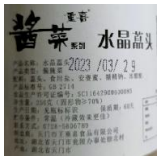
分为酸甜荠头罐头和咸辣荠头罐头。

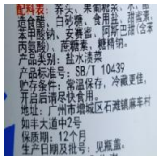
表 1 荠头罐头产品信息

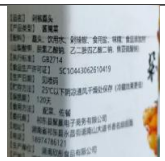
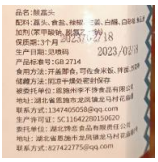
产品分类	序号	图片	配料表	净含量/g	级别	色泽	组织形态	滋味气味
酸甜	1			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸甜味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	2			500	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	3			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	4			1000	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	5			1200	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	6			528	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味

	7			310	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	8			230	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	9			600	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	10			310	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	11			400	特小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	12			380	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	13			600	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	14			448	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	15			1000	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味

	16			185	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	17			560	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	18			1300	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	19			375	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	20			320	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	21			200	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	22			215	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	23			1000	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	24			215	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味

	25			300	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	26			250	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	27			450		白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	28			500	特小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	29			650	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	30			900	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	31			820	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	32			250	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味
	33			150	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该藠头制品应有的滋味、气味，无异味

	34			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸甜味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	35			400	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸甜味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	36			380	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
咸辣	1			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	2			150	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	3			418	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	4			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	5			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	6			450	特小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味

	7			500	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	8			206	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	9			220	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	10			400	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	11			500	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	12			500	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	13			500	特小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	14			1000		白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	15			500		白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味

	16			400	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	17			450	中	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味
	18			500	小	白色	固液混合，口感具有一定脆度，不软化	酸咸味，具有该蕻头制品应有的滋味、气味，无异味

（4）修改 4：原料要求。

删除了原辅料中对辣椒、白砂糖、乙酸等食品添加剂的要求，修改为香辛料要求。

（5）修改 5：感官指标。

随着社会的发展，对产品的外观要求在提高，通过调研市售荞头罐头感官表现（见表 1），根据目前市场需求，感官要求的修订主要为以下几个方面：1）分级要求由原来优级品、一级品、合格品调整为优级品、合格品；2）将色泽指标细化成按酸甜荞头、咸辣荞头罐头的产品分类进行描述；3）删除了组织形态中辣椒丝的要求；4）增加了杂质要求“无正常视力可见外来杂质”。

（6）修改 6：理化指标。

通过企业日常检验数据、市场产品调研数据等对理化指标进行分类规定，检测了市售产品固形物含量、pH、总酸含量、可溶性固形物含量及 NaCl 含量，统计分级结果（见图 2-5），调研数据详见附件 1。最终根据统计结果，规定荞头罐头的固形物含量、可溶性固形物含量、总酸（以醋酸计）及氯化钠含量四项指标，其中咸辣荞头罐头的食盐含量范围适当放宽。

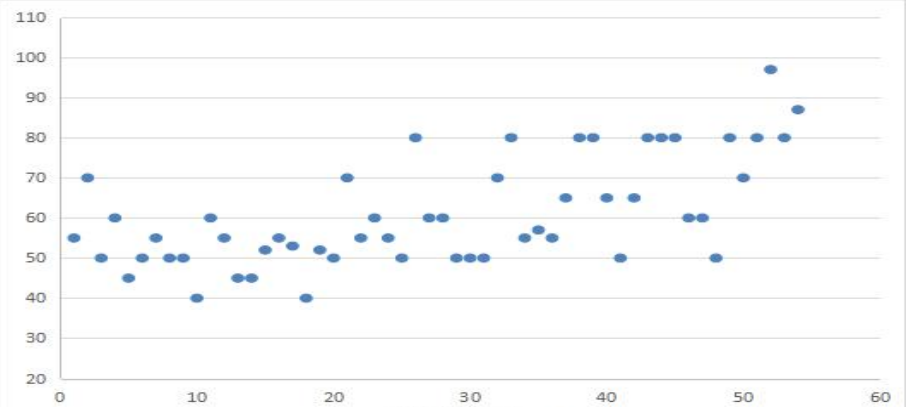


图2 固形物含量/%

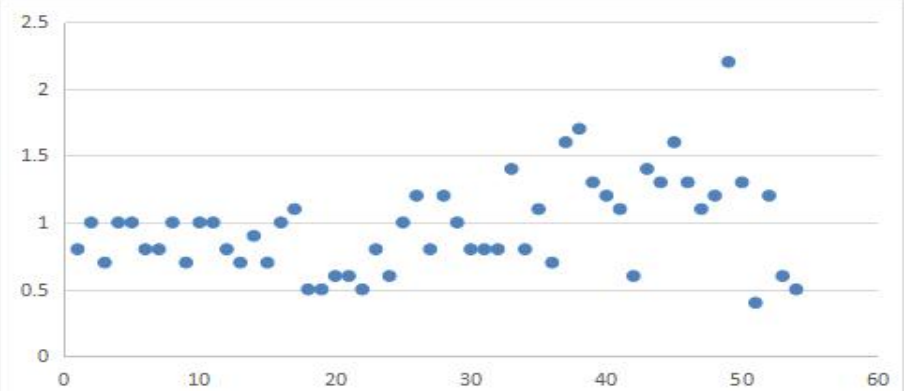


图3 总酸（以醋酸计）/%

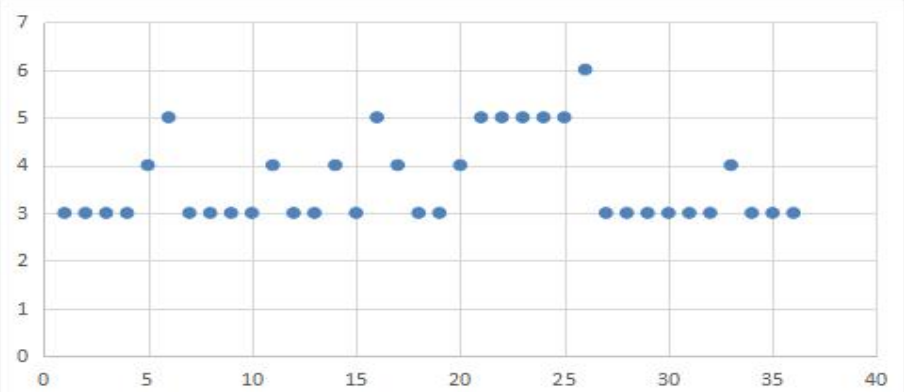


图4 酸甜味荞头罐头NaCl含量/%

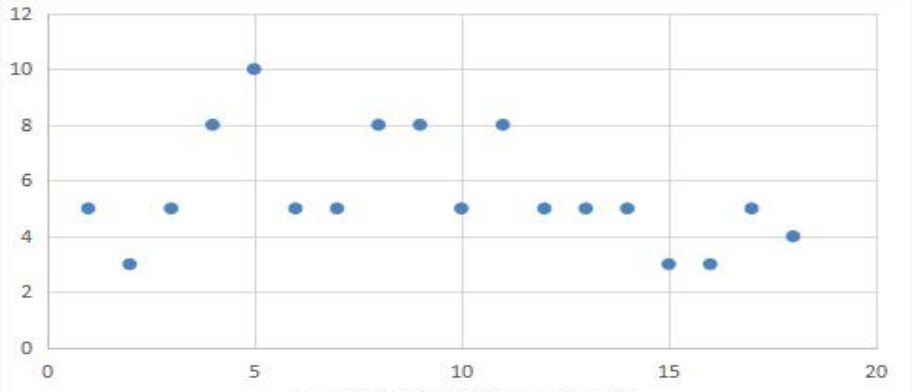


图5 咸辣味荞头罐头NaCl含量/%

（7）修改 7：食品安全要求

删除了原标准中重金属含量、微生物指标的使用要求，修改为食品安全要求：应符合 GB 7098 的要求。

（8）修改 8：删除了缺陷要求。

（9）修改 9：原标准中引用标准被替代情况。

（1）原标准中的指标：锡，砷，铅，铜已在 GB 2762 -2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量中不再作为强制限制指标。

（2）原标准中的 ZBX70004《罐头食品的感官检验》已作废，被 GB/T 10786-2022《罐头食品的检验方法》代替。

（3）原标准中的 GB/T 12457《食品中氯化钠的测定方法》，已经被 GB 5009.44-2016 《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》所代替。

（4）原标准中的 GB/T 12456《食品中总酸的测定方法》，已经被 GB 12456-2021 GB 5009.16-2014 《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》所代替。

（5）原标准中的 ZBX70005《罐头食品包装、标志、运输和贮存》，已经被 QB/T 4631-2014《罐头食品包装、标志、运输和贮存》代替。

三、 主要试验（或验证）情况

本标准所规定的技术要求已在长期的生产实践中得到验证。因此标准技术内容合理、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

藠头产于我国江西、云南、贵州、广东、台湾等省，国外如日本、韩国也有栽培。质地松脆，色泽洁白，具有良好的风味，无大蒜的臭味，常腌渍加工后制成糖醋藠头，是我国重要的出口创汇蔬菜之一。QB/T 1400-1991《荠头罐头》是由轻工部于 1991 年发布的行业标准，已经实施了 32 年的时间，期间藠头罐头市场发生了很大的变化，藠头罐头的生产工艺进步，原版标准中产品结构，产品特性，以及理化指标，都不再适合现在产品生产加工和市场的需要。并且随着相应食品安全国家标准的发布和实施，原标准中引用的相应标准被代替，存在标准老化问题。本次修订参考了国内外相关标准，修改了标准名称，扩大适用范围和产

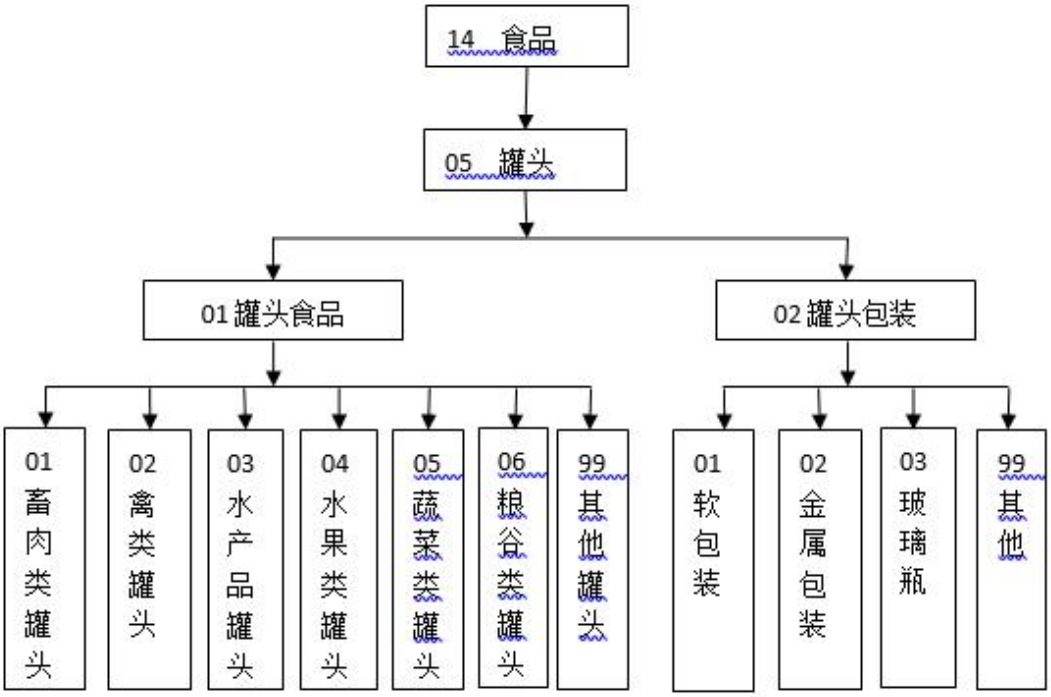
品品种，增加感官要求、理化指标的质量分级标准，有助于突出产品质量指标的先进性，实现行业综合竞争力的提升，并配合建立食品领域高质量引领标准体系。该标准的修订将有利于蕞头罐头规范化、标准化生，对促进国际贸易，减少贸易壁垒，完善罐头领域标准体系及整个产业的发展具有重要意义。

六、 与国际、国外对比情况

本标准没有国际标准，本标准水平为国内领先水平。

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”标准体系，“罐头食品”中类，“蔬菜类罐头”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 6 个月后实施。

十一、　　废止现行相关标准的建议

本标准实施时，代替 QB/T 1400-1991《荞头罐头》。

十二、　　其他应予说明的事项

无。

附件 1

附表 1 荠头罐头理化指标检测数据

产品分类	序号	固形物/%	pH	总酸（以醋酸计）/%	NaCl 含量/%	碎片重量/%
酸甜	1	55	3.31±0.1	0.8	3	-
	2	70	3.54±0.1	1	3	-
	3	50	3.51±0.1	0.7	3	-
	4	60	3.29±0.1	1	3	-
	5	45	3.62±0.1	1	4	-
	6	50	3.30±0.1	0.8	5	≤5
	7	55	3.09±0.1	0.8	3	-
	8	50	3.27±0.1	1	3	-
	9	50	3.67±0.1	0.7	3	-
	10	40	3.72±0.1	1	3	-
	11	60	3.08±0.1	1	4	≤5
	12	55	3.25±0.1	0.8	3	-
	13	45	3.52±0.1	0.7	3	-
	14	45	3.38±0.1	0.9	4	-
	15	52	3.26±0.1	0.7	3	-
	16	55	3.34±0.1	1	5	-
	17	53	3.37±0.1	1.1	4	-
	18	40	3.29±0.1	0.5	3	-
	19	52	3.56±0.1	0.5	3	-
	20	50	3.55±0.1	0.6	4	-
	21	70	3.99±0.1	0.6	5	-
	22	55	3.72±0.1	0.5	5	-
	23	60	3.51±0.1	0.8	5	-
	24	55	3.08±0.1	0.6	5	-
	25	50	3.57±0.1	1	5	-
	26	80	3.2±0.1	1.2	6	≤5
	27	60	3.31±0.1	0.8	3	-
	28	60	3.65±0.1	1.2	3	-
	29	50	3.56±0.1	1	3	-
	30	50	3.09±0.1	0.8	3	-
	31	50	2.93±0.1	0.8	3	-

	32	70	5.01±0.1	0.8	3	-
	33	80	2.96±0.1	1.4	4	-
	34	55	3.31±0.1	0.8	3	-
	35	57	3.23±0.1	1.1	3	-
	36	55	3.51±0.1	0.7	3	-
咸辣	1	65	3.49±0.1	1.6	5	≤5
	2	80	3.56±0.1	1.7	3	≤5
	3	80	3.69±0.1	1.3	5	≤5
	4	65	3.48±0.1	1.2	8	≤5
	5	50	3.29±0.1	1.1	10	≤5
	6	65	3.54±0.1	0.6	5	≤5
	7	80	3.54±0.1	1.4	5	≤5
	8	80	3.77±0.1	1.3	8	≤5
	9	80	4.02±0.1	1.6	8	≤5
	10	60	3.33±0.1	1.3	5	≤5
	11	60	3.66±0.1	1.1	8	≤5
	12	50	3.43±0.1	1.2	5	≤5
	13	80	3.64±0.1	2.2	5	≤5
	14	70	3.58±0.1	1.3	5	≤5
	15	80	3.31±0.1	0.4	3	≤5
	16	97	3.82±0.1	1.2	3	≤5
	17	80	3.36±0.1	0.6	5	≤5
	18	87	3.63±0.1	0.5	4	≤5