

QB/T

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1400—XXXX

蒜头（蒜头）罐头

Canned Allium Chinense

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023-7）

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

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替QB 1400—1991《芥头罐头》，与QB 1400—1991相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称为《芥头（菘头）罐头》；
- 更改了适用范围（见第1章，1991年版的第1章）；
- 增加了“芥头罐头”“菘头罐头”的术语和定义（见3.1）；
- 增加了按调味方式不同的分类方式（见4.1.2）；
- 更改了感官要求（见5.2，1991年版的5.2）；
- 更改了理化要求（见5.3，1991年版的5.3）；
- 删除了微生物指标和缺陷要求（见1991年版的5.4和5.5）；
- 更改了标志、包装、运输、贮存要求（见第8章，1991年版的第8章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：XX。

本文件主要起草人：XX。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1991年首次发布为QB 400—1991《芥头罐头》；
- 本次为第一次修订。

蒜头（蒜头）罐头

1 范围

本文件规定了蒜头（蒜头）罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本标准适用于蒜头（蒜头）罐头的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒜头罐头 Canned Allium Chinense

蒜头罐头 Canned Allium Chinense

以蒜头（蒜头）（*Allium chinense* G. Don）为主要原料，经腌制、发酵等处理，调配、装罐、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品

3.2

外膜 membrane

附着在蒜头颗粒装层的残留表皮。

3.3

脱落外皮 peeling skin

脱落在罐头内容物中的蒜头表皮。

3.4

颗粒完整 integrity particle

蒜头颗粒表面无裂痕，无残缺，无机械伤。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据芥头大小不同分类

分成大、中、小和特小四个等级。

4.1.2 根据调味方式不同类

分为酸甜芥头罐头和咸辣芥头罐头。

4.2 产品代号

必要时，产品代号见表1，如表中未提及的产品代号可参照 GB/T 41900 根据实际需要标示。

表1 芥头罐头的产品代号

级别	大	中	小	特小
芥头横径, mm	≥21	16~20	10~15	7~9
产品代号	841L	841M	841S	841T

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 芥头

采用新鲜良好、成熟适度、呈乳白色、颗粒完整、直径在 10~28 mm、把长不超过横径的芥头。不得使用青色、红色、黄色或灰色芥头。

5.1.2 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求

5.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的要求。

5.1.6 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	芥头呈白色或黄白色，表面有光泽，色泽大致均匀；汤汁较清亮。 酸甜芥头罐头呈产品应有的色泽；咸辣芥头罐头辣椒呈鲜红色或红色	芥头呈白色或黄白色，允许有少量芥头呈淡黄绿色，表面较有光泽，色泽较均匀；汤汁较清亮。 酸甜芥头罐头呈产品应有的色泽；咸辣芥头罐头辣椒呈红色，允许有少量辣椒碎屑
滋味气味	具有芥头罐头应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	颗粒完整，组织紧密，肉质脆嫩；颗粒直径不小7 mm，同一罐内大小大致均匀；表面无外膜，无脱落外皮	颗粒较完整，组织较紧密，肉质较脆嫩；同一罐内大小较均匀，允许少量颗粒带外膜和个别脱落外皮存在
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标	
		酸甜芥头罐头	咸辣芥头罐头
固形物，%	≥	60	
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≤	29	
总酸（以醋酸计），%	≤	1.8	
氯化钠含量，%	≤	6	10

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

5.5 食品安全

应符合GB 7098的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.3 氯化钠含量

按GB 5009.44规定的方法测定，产品中氯化钠含量（以NaCl计）与氯化物含量（以Cl⁻计）之换算乘系数为0.61。

6.2.4 总酸含量

按GB 12456规定的方法测定。

6.3 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.4 食品安全

按 GB 7098 规定的方法测定。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官要求、净含量、固形物含量指标作为出厂检验项目。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 的有关规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-