

QB/T

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1612—XXXX

代替 QB/T 1612-1992

红焖大头菜罐头

Canned tuberous-rooted mustard braised

0

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023-7）

20XX - XX - XX 发布

20XX - 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/T 1612—1992《红焖大头菜罐头》，与原行业标准相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了原辅材料要求（见 5.1,1992 年版的 5.1）；
- 修改了感官要求，分级方式修改为“优级品、合格品”，增加了杂质要求（见 5.2,1992 年版的 5.2）；
- 修改了理化指标（见 5.3,1992 年版的 5.3.2、5.3.3）；
- 修改了重金属含量、微生物指标要求为“食品安全”要求（见 5.5,1992 年版的 5.3.4、5.4）；
- 删除了缺陷要求（见 1992 年版的 5.5）；
- 修改了试验方法的规范性引用文件（见 6,1992 年版的第 6 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归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1992 年首次发布为 QB/T 1612—1992《红焖大头菜罐头》；
- 本次为第一次修订。

红焖大头菜罐头

1 范围

本文件规定了红焖大头菜罐头的原辅材料、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。

本文件适用于以新鲜（冷藏）大头菜为原料，经预处理、调味、焖烤、密封、杀菌制成的红焖大头菜罐头。

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/T 1534 花生油
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
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 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
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
NY/T 706 加工用芥菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

硬筋 Coarse fibrous tissue
大头菜中的粗纤维组织。

3.2

绿皮 Green skin
大头菜表皮带有绿色，经焖烤后仍呈绿色的皮。

4 产品代号

红焖大头菜罐头产品代号为845。

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 大头菜

应符合 NY/T 706 的要求。

5.1.2 食用植物油

应符合 GB/T 1534、GB/T 1535 或 GB/T 1536 的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

5.1.5 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.6 其他原辅材料

应符合相应标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	菜头呈淡棕色或淡棕红色，有光泽。汤汁较清	菜头呈淡棕红色或棕红色。汤汁尚清
滋味、气味	具有红焖大头菜罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织状态	菜头块形完整。大小大致均匀，软硬适度，不带硬筋和绿皮。菜叶占固形物重 \leq 20%	菜头块形尚完整，大小尚均匀，软硬尚适度，不带硬筋和绿皮。菜叶占固形物重 \leq 25%
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 2 理化指标

项 目	指 标
固形物，% \geq	65
氯化钠含量，% \leq	2.0

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 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。

6.3 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、固形物含量作为出厂检验项目。。

8 标志、包装、运输、贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。