

# 《红焖大头菜罐头》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办公厅关于印发 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：2021-0782T-QB，项目名称“红焖大头菜罐头”，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 2022 年 12 月。

#### 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《红焖大头菜罐头》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 12 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。同时，秘书组组织调研大头菜罐头标准情况及市场情况。

2023 年 1 月牵头单位及秘书处提出了标准草案。2023 年 2 月~6 月牵头单位及秘书处研讨草案可行性和修改方案。

2023 年 7 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：

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

### **2、标准主要内容的论据**

(1) 产品种类。

调研了市场现状，目前国内大头菜罐头具体产品信息见表 1，主要产品为红焖大头菜罐头，没有新增主要产品种类。

序号	产品名称	生产厂家	配料表	大头菜颜色	汤汁颜色	固形物含量	氯化钠含量	包装形式(金属包装/软包装)
1	建峰牌油焖大头菜	宁波市海曙建峰食品厂	大头菜、水、植物油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精	褐色	褐色	不低于60%	1.55%	金属包装
2	红焖大头菜罐头	宁波市奉化巨浪食品有限公司	大头菜、水、食用植物油、酿造酱油(含焦糖色)、白砂糖、味精、食用盐	褐色	浅褐色	≥71%	1.3%	金属包装
3	红焖大头菜罐头	宁波哈罗食品科技有限公司	大头菜、饮用水、酿造酱油、植物油、白砂糖、食用盐、味精	褐色	褐色	不低于71%	1.25%	金属包装
4	大头菜酱菜	广西金姐食品有限公司	大头菜、辣椒、食用盐、生抽、味精、香辛料	橄榄黄	浅褐色	≥75%	7.4%	软包装
5	云南玫瑰大头菜	云南省通海酱菜厂有限公司	鲜嫩大头菜、陈酱(小麦、红糖、白酒)、食用盐、食糖、重瓣玫瑰花	黑色	深褐色	未标明	19.85%	软包装

## (2) 原辅材料要求。

1) 根据 NY/T 706-2023《加工用芥菜》，大头菜又名根芥，学名芜菁，特点为肥大的肉质根。根芥基本要求及加工要求见图 1。

### 5.1.2 根芥

基本要求：

- 成熟度一致，同一品种或相似品种，肉质呈圆锥形、圆柱形或纺锤形，无畸形，不带侧根、茎基和叶柄；
- 根茎表皮呈淡绿色，肉质根表面光滑，不带外来物；
- 无虫害、机械损伤、冻伤、腐烂等缺陷。

按加工要求分为一级、二级和三级，各级规格应符合表 2 中的规定。

表 2 根芥等级规格

项目	等级		
	一级	二级	三级
质量, g	300~600	200~299 或 601~700	<200 或 >700
腐烂	无		
黑疤	无		
裂缝, cm	无	深度<1, 长度<2	
糠心率, %	0≤糠心率<5	5≤糠心率≤10	10<糠心率≤20
总不合格率(X), %	X<10	10≤X≤15	15<X<20

图 1 大头菜原料要求

2) 删除了原辅材料中对味精、酱油、焦糖色等的要求，修改为其他原辅材

料要求。

3) 根据现行原辅材料相关标准，食用植物油应符合 GB/T 1534 或 GB/T 1535，GB/T 1536 的要求，白砂糖应符合 GB/T 317 的要求，食用盐应符合 GB/T 5461 的要求；增加了水的要求，应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准。

### (3) 感官要求。

随着社会的发展，对产品的感官要求不断提高。本标准修订过程中，感官要求在原有标准的基础上由原来优级品、一级品、合格品的品质分级划分调整为优级品、合格品。对色泽、滋味、组织形态三方面感官描述进行了调整，根据企业现状及市场需求，删除了大头菜装块的数量要求，同时增加了杂质的要求“无正常视力可见外来杂质”。具体见表 2。

表 2 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	

### (4) 理化指标。

1) 调研了企业日常检验数据、市场大头菜罐头产品数据等，对理化指标进行分类梳理统计，具体检测数据见表 1。最终根据调研结果，固形物指标不再根据罐号规定，具体调整为 $\geq 65\%$ ；氯化钠含量规定上限指标，即应 $\leq 2\%$ 。

2) 原标准中重金属含量、微生物指标要求修改为食品安全要求。

### (5) 删除了缺陷要求。

### (6) 试验方法

1) 感官要求、固形物含量、净含量按 GB/T 10786 规定的方法测定；

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<sup>-</sup>计）之换算乘系数为 0.61；

3) 重金属、微生物指标试验方法修改为食品安全，按 GB 7098 规定的方法测定。

### 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

红焖大头菜罐头是我国传统食品，是以新鲜（冷藏）大头菜为原料，经预处理、调味、焖烤、装罐、密封、杀菌制成的红焖大头菜罐头食品。红焖大头菜罐头产业是按照一定的规范和标准，由机械化生产（罐头生产工艺）代替手工制作，用标准化生产、规范化操作、机械化生产和罐装工艺生产出来的中式菜肴。该产业是在发扬我国传统主餐优秀文化的基础上，采用现代科学营养原理和先进技术装备，进行规模化生产，提供标准化、方便化、安全化和营养化的工业化餐饮食品。红焖大头菜罐头现在仍然在生产，主要产区集中在浙江省一带，主要以宁波为主。

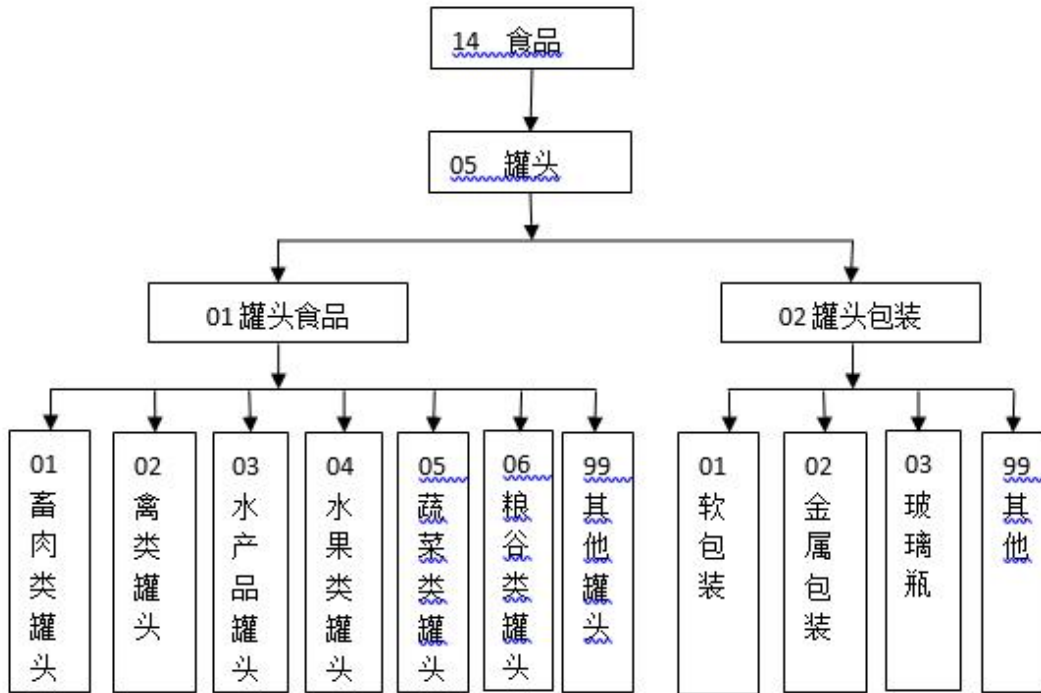
本标准的修订将解决菜肴类罐头行业质量标准老旧的问题，规范红焖大头菜罐头生产企业，使监管有标准可依，引导行业有序健康发展。此项目属于《国务院办公厅关于印发消费品标准和质量提升规划（2016—2020年）的通知》中提到的重点领域九，食品及相关产品重点领域，消费品质量提升专项。红焖大头菜罐头属于传统食品，该标准的修订有助于推动传统食品产业化进程，提高产品竞争力，确保产品质量。

### 六、 与国际、国外对比情况

- 1、本标准没有采用国际标准。
- 2、本标准的技术内容与国外标准协调一致。
- 3、本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。
- 4、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 12 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 1612-1993 《红焖大头菜罐头》。

## 十二、 其他应予说明的事项

无。