

# 《莲藕罐头和莲子罐头》行业标准编制说明

## （工作组讨论稿）

标准起草工作组 2023-5

### 一、 工作概况

#### 1、 任务来源

本项目是根据《工业和信息化部 2021 年第三批行业标准制修订和外文版项目计划》，计划编号为 2021-1638T-QB，项目名称“莲子和莲藕罐头”进行制定，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。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：

2021 年 10 月，项目发布后，罐头分技术委员会秘书处着手组织该项标准的制定工作，进行了起草组征集和国内外市场、标准法规调研等工作。

2022 年 5 月 30 日，牵头单位及秘书处以网络会议的形式召开了推荐性行业标准《莲子罐头和莲藕罐头》第一次起草工作会议。会议重点讨论了标准的范围，整合莲藕罐头和莲子罐头；更改标准名称为“莲藕罐头和莲子罐头”；莲藕罐和莲子罐头的定义、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。

标准启动会后，2022 年 6 月~12 月秘书处组织了产品调研工作，对产品类型、生产工艺、企业质控方法及标准制定建议等内容进行了调研工作。

2023 年 1 月~2 月，牵头单位及秘书处于 2 月 14 日以网络会议形式召开了第二次起草工作会议，起草组及行业专家对产品分类、技术内容及工作计划等进行了充分讨论。

##### （2）征求意见阶段：

经标委会秘书处同意，2023 年 XX 月 XX 日，发送到标委会委员及行业有关单位广泛征求意见。截止 2023 年 XX 月 XX 日，共发函 XX 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 XX 条。

##### （3）审查阶段

2023年XX月XX日，全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会委员对《果泥罐头》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，提出合理的修改建议（详见附件《行业标准审查结论及意见汇总处理表》），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

2023年XX月，根据审查意见和建议，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

本标准由XX共同负责起草。

主要成员：XX。

所做的工作：XX主持全面协调工作并为本标准主要持笔人，负责本标准的起草、编写。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：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。本标准修订过程中，主要参考了以下标准或文件：

标准分类	莲子罐头	莲藕罐头
食安标准	GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范 GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	
检验方法标准	QB/T 1006 罐头食品检验规则 GB 5009.44《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》等	

原辅材料标准	NY/T 1504-2007 莲子	NY/T 1583-2008 莲藕 NY/T 1044-2020 绿色食品 藕及其制品（不适用于藕罐头）
相关产品标准	QB/T 1604-1992 清水莲子罐头 QB/T 1603-1992 糖水莲子罐头 SB/T 10050-1992 糖莲子	QB/T 1605-1992 清水莲藕罐头 DBS32/ 017-2018 食品安全地方标准 糯米藕 T/JXAS 005-2020 即食藕片
企业标准	Q/ZGHS 0004S-2021 莲子罐头 （遵化市广汇食品有限公司） Q/HMSP 0005S-2016 莲子罐头 （汇美农业科技有限公司） Q/HMKD 0015S-2021 莲子罐头 （唐山市美客多食品股份有限公司）	Q/ZGHS 0003S-2021 莲藕罐头 （遵化市广汇食品有限公司） Q/STS 0002S-2021 冰糖莲藕罐头 （嵊州市天顺食品有限公司）

本标准制定过程中，规范性引用了以下标准或文件：

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 1504 莲子

NY/T 1583 莲藕

## 2、标准主要内容的论据

### (1) 标准适用范围及产品分类

#### 1) 莲藕罐头

调研了国内外莲藕罐头市场情况（见表1）。

表1 莲藕罐头产品类型

生产厂家	产品分类	配料及工艺	品名或命名
扬州天禾食品有限公司	香糯莲藕罐头类	以莲藕为主要原料，配以白砂糖、水、麦芽糖浆、食品添加剂（复配稳定剂（柠檬酸钠、磷酸三钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）），经清洗、去皮节、灌糯米、真空包装、高温加压杀菌加工而成。	香糯莲藕
		以莲藕为主要原料，配以白砂糖、水、麦芽糖浆、食品添加剂（复配稳定剂（柠檬酸钠、磷酸三钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）），经清洗、去皮节、灌红豆、真空包装、高温加压杀菌加工而成	红豆蜜藕
		以莲藕为主要原料，配以白砂糖、水、麦芽糖浆、食品添加剂（复配稳定剂（柠檬酸钠、磷酸三钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）），经清洗、去皮节、灌黑糯米、真空包装、高温加压杀菌加工而成	乌米蜜藕
		以莲藕为主要原料，配以白砂糖、水、麦芽糖浆、食品添加剂（复配稳定剂（柠檬酸钠、磷酸三钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）），经清洗、去皮节、灌血糯米、真空包装、高温加压杀菌加工而成	血糯蜜藕

	煲汤莲藕罐头类	以莲藕为主要原料，配以水、食品添加剂（复配稳定剂（柠檬酸钠、磷酸三钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）），经清洗、去皮节、高温加压杀菌加工而成	煲汤莲藕
	调制莲藕罐头类	以莲藕为主要原料，配以白砂糖、食用盐、味精、鸡精、食用植物油、生姜、辣椒、食品添加剂（柠檬酸、氯化钙、维生素C（抗氧化剂）、焦亚硫酸钠），经清洗、去皮节、切片、真空包装、加热杀菌加工而成	醋溜藕片
		以莲藕为主要原料，配以白砂糖、植物油、食用盐、辣椒、味精、鸡精、生姜、食品添加剂（柠檬酸、氯化钙、维生素C（抗氧化剂）、焦亚硫酸钠）、芝麻油香精，经清洗、去皮节、切片、真空包装、加热杀菌加工而成	香辣藕片
		以莲藕为主要原料，配以水、白砂糖、泡椒、食用盐、味精、食品添加剂（柠檬酸、冰醋酸、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钙、维生素C（抗氧化剂）、焦亚硫酸钠），经清洗、去皮节、切片、真空包装、加热杀菌加工而成	泡椒嫩藕
嵊州市天顺食品有限公司	糖水莲藕罐头	以新鲜莲藕、糯米为主要原料，以白砂糖、冰糖、麦芽糖、饮用水的一种或多种为辅料，经洗涤、修整、灌料、烧煮、分割（或不分割）、包装、杀菌等工艺加工而成的软罐头食品	冰糖莲藕罐头
遵化市广汇食品有限公司	原味	以新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜莲藕或冷冻荸荠（马蹄）、冷冻山药、冷冻莲藕中的一种或几种为原料，其中新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜莲藕经挑选、去皮（山药去皮或不去皮）、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻；再经解冻或不解冻，装袋、充氮气或不充氮气密封、高温灭菌而制成的原味荸荠（马蹄）、山药、莲藕罐头	原味荸荠（马蹄）、山药、莲藕罐头
	调味	以新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜莲藕或冷冻荸荠（马蹄）、冷冻山药、冷冻莲藕中的一种或几种为原料，其中新鲜荸荠（马蹄）、新鲜山药、新鲜莲藕经挑选、去皮（山药去皮或不去皮）、清洗、分割或不分割、冷冻储存或不冷冻；再经解冻或不解冻，调味液煮制（调味液由白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、柠檬酸、食品用香精、复合调味料、添加或不添加焦亚硫酸钠、加水溶解制成）装袋、充氮气或不充氮气密封、高温灭菌而制成的调味荸荠（马蹄）、山药、莲藕罐头	调味荸荠（马蹄）、山药、莲藕罐头
江西得利园食品有限公司	糖水莲藕罐头	莲藕、饮用水、白砂糖、食用盐	莲藕丁罐头
重庆钟家辣之味食品有限公司	调味莲藕罐头	藕片、食用植物油、辣椒、花椒、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、食用香料	麻辣藕片
江苏奥斯忒食品有限公司	其他藕罐头	莲藕、饮用水、糯米、白砂糖、红枣、红糖、红豆、食品添加剂	糯米藕
安徽乐隆隆食品科技有限公司	其他罐头	莲藕、糯米、水、白砂糖、冰糖、红枣、桂花、食用香精香料	糯米藕

## 2) 莲子罐头

调研了国内莲子罐头市场情况（见表2）

表 2 莲子罐头产品类型

生产厂家	产品分类	配料及工艺	品名或命名
遵化市广汇食品有限公司	原味	以磨皮白莲为原料，经挑选、加水进行煮制、沥水、金属探测、装袋、充氮气或不充氮气密封、高温灭菌、冷却制成	原味莲子罐头
	冰糖	以磨皮白莲为原料，经挑选、加冰糖、白砂糖、水、添加或不添加柠檬酸进行煮制、糖水浸泡、清水冲洗、沥水、金属探测、装袋、充氮气或不充氮气密封、高温灭菌、冷却制成	冰糖莲子罐头
	蜂蜜	以磨皮白莲为原料，经挑选、加蜂蜜、白砂糖、水、添加或不添加柠檬酸进行煮制、糖水浸泡、清水冲洗、沥水、金属探测、装袋、充氮气或不充氮气密封、高温灭菌、冷却制成	蜂蜜莲子罐头
	白糖	以磨皮白莲为原料，经挑选、加白砂糖、水、添加或不添加柠檬酸进行煮制、糖水浸泡、清水冲洗、沥水、金属探测、装袋、充氮气或不充氮气密封、高温灭菌、冷却制成	白糖莲子（香甜莲子）罐头
汇美农业科技有限公司	其他	以水、新鲜或冷藏的莲子、白砂糖为主要原料，银耳（加或不加）、百合（加或不加）、枸杞（加或不加）为辅料，添加食品添加剂，经挑选、漂洗、装罐、密封、杀菌等工艺生产	莲子罐头
唐山市美客多食品股份有限公司	原味	以磨皮白莲为原料，经挑选、加水进行煮制、沥水、金属探测、装袋、充氮气或不充氮气密封、高温高压灭菌、冷却工艺加工而成的软包装罐头食品	原味莲子罐头
	甜味	以磨皮白莲为原料，经挑选、加白砂糖、水进行煮制、糖水浸泡、沥水、金属探测、装袋、充氮气或不充氮气密封、高温高压灭菌、冷却工艺加工而成的软包装罐头食品	甜味莲子罐头
厦门古龙食品有限公司	糖水莲子罐头	水、莲子、冰糖	冰糖莲子罐头
广州名忠农产品有限公司	糖水莲子罐头	莲子、白砂糖、水	糖水莲子罐头
新宁市家家红食品饮料有限公司	糖水莲子罐头	莲子、水、白砂糖、葡萄糖	莲子罐头
江西得利园食品有限公司	糖水莲子罐头	饮用水、莲子、白砂糖	加糖密莲子罐头
福建省泉州喜多多食品有限公司	其他莲子罐头	水、鲜莲子（速冻） $\geq 15\%$ 、冰糖、银耳、桂花	鲜炖莲子银耳桂花羹

3) 根据以上调研结果，确定本标准适用范围为：

本文件规定了莲藕罐头和莲子罐头的原辅材料、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。

本文件适用于莲藕罐头和莲子罐头的生产、检验和销售。

4) 根据以上调研结果，确定修订本标准产品分类，主要修订方案为莲藕罐

头增加按内容物形态不同分类，分为段装、片装、条/丁/块装；按调味方式不同分类中增加调味莲藕罐头及混合莲藕罐头；莲子罐头按调味方式不同分类，分为清水、调味和混合莲子罐头。具体如下：

#### A) 莲藕罐头产品分类

##### a) 根据内容物形态不同分为：

根据内容物形态不同分为：

——段装莲藕罐头：以中央直径 40mm~75mm 的莲藕为原料，切成长 10 mm~100 mm 的段制成的罐藏食品；

——片装莲藕罐头：以直径 40mm 以上的莲藕为原料，切成厚 2 mm~10 mm 的片制成的罐藏食品；

——条/丁/块装莲藕罐头：以莲藕为原料，切成规则的莲藕条/丁/块制成的罐藏食品。

##### b) 根据调味方式不同分为：

——清水莲藕罐头：以新鲜莲藕或冷冻莲藕为原料，汤汁为清水的莲藕罐头；

——调味莲藕罐头：以新鲜莲藕或腌制莲藕为主要原料，添加少量辅料，如糖水、蜂蜜、甜味剂、辣椒等调制而成的莲藕罐头，如香辣莲藕罐头、糖水莲藕罐头等；

——混合莲藕罐头：以新鲜莲藕或腌制莲藕为主要原料，添加糯米、红豆、绿豆、黄米、山药、荸荠、银耳、百合、枸杞等中的一种或多种混合制成的莲藕罐头，如糯米藕罐头等。

#### B) 莲子罐头产品分类

根据调味方式不同分为：

——清水莲子罐头：以莲子为原料，汤汁为清水的莲子罐头；

——调味莲子罐头：以莲子为原料，添加糖水、甜味剂、蜂蜜等中的一种或多种调制而成的莲子罐头，如糖水莲子罐头等。

——混合莲子罐头：以莲子为主要原料，添加银耳、桂花等中的一种或多种混合制成的莲子罐头，如银耳莲子罐头等。

## (2) 产品代号

可参照 GB/T 41900 根据实际需要标示。

### (3) 感官要求

1) 整合现行标准相关感官要求（见表 3、表 4），根据企业调研结果及市场样品研究测试结果（见表 5），并且参照描述，对感官要求进行规定。

表 3 莲藕罐头相关标准感官要求

项目	QB/T 1605-1992 清水莲藕罐头	Q/YZTH 0001S-2022 莲藕制品罐 头系列	Q/ZGHS 0003S- 2021 莲藕 罐头	Q/STS 0002S- 2021 冰糖莲藕罐 头
色泽	优级品：莲藕呈黄白色或浅红褐色，有光泽，汤汁清晰 一级品：莲藕呈黄白色或红褐色，较有光泽。汤汁较清 合格品：莲藕呈浅灰褐色或红褐色，尚有光泽。汤汁尚清	具有产品应 有的色泽	符合产品 原料特有 色泽	莲藕呈浅灰褐色 或红褐色，尚有 光泽；汤汁尚清
滋味 气味	段装 优级品和一级品：具有清水莲藕罐头的滋味及清香味，无 异味 合格品：具有清水莲藕罐头应有的滋味及气味，无异味	具有产品应 有的气味和 滋味，无异 味	具有本产 品特有滋 味及气 味，无异 味	具有莲藕罐头应 有的滋味及气 味，无异味
	片装 具有清水莲藕罐头应有的滋味及气味，无异味			
组 织 形态	段装 优级品：呈筒形，组织软硬适度，无藕皮，表面光滑，切 面平整，形态完整，无灰头、紫褐头、锈斑孔、露孔。每 罐允许填秤两块 一级品：呈筒形，组织软硬较适度。藕皮不超过 100mm <sup>2</sup> ， 表面有不明显的楞角，切面较平整，形态完整，允许有少 量灰头，紫褐头、锈斑孔、露孔。每罐允许填秤两块 合格品：呈筒形，组织软硬尚适度。藕皮不超过 200mm <sup>2</sup> ， 允许表面有楞角，切面尚平整，形态完整，允许有灰头、 紫褐头、锈斑孔、露孔。每罐允许填秤两块	具有产品应 有的形态	具有预处 理后应有 的外形， 无虫蛀、 无霉变， 由于加热 和冷却过 程，袋内 允许有少 量水	段装 呈筒形，组织软 硬尚适度。藕皮 不超过 200mm <sup>2</sup> ， 允许表面有楞 角，切面尚平整， 形态完整，允许 有灰头、紫褐头、 锈斑孔、露孔。 每罐允许填秤两 块
	片装 优级品：组织软硬适度。无藕皮，切面平整，片形大小厚 薄大致均匀，无灰头、紫褐头 一级品：组织软硬较适度。无藕皮，切面较平整，片形大 小厚薄较均匀，允许个别片有轻微的灰头、紫褐头 合格品：组织软硬尚适度。允许与少量藕皮，切面尚平整， 片形大小厚薄尚均匀，允许个别片有灰头、紫褐头、锈斑 孔			片装 组 织 软 硬 尚 适 度。允许有少量 藕皮，切面尚平 整，片形大小厚 薄尚均匀，允许 个别片有灰头、 紫褐头、锈斑孔
杂质	/	无正常视力 可见外来杂 质	无正常视 力可见的 外来杂质	无正常视力可见 的外来杂质

表 4 莲子相关标准感官要求

项目	QB/T 1604-1992 清水莲子罐头	QB/T1604-1992 糖水莲子罐头	Q/ZGHS 0004S-2021 莲子罐头	Q/HMSP 0005S-2016 莲子罐头	Q/HMKD 0015S-2021 莲子罐头
色泽	<p>优级品：莲子呈乳白色或黄白色，表面有光泽。汤汁清晰，允许有微量沉淀</p> <p>一级品：莲子呈乳白色或黄白色，表面较有光泽。汤汁较清晰，允许有少量沉淀</p> <p>合格品：莲子呈淡黄色至灰白色，表面尚有光泽。汤汁尚清晰，允许有沉淀</p>	<p>优级品：莲子呈白色或黄白色，表面有光泽。糖水清晰，允许有微量沉淀</p> <p>一级品：莲子呈黄白色或淡黄色，表面较有光泽。糖水较清晰，允许有少量沉淀</p> <p>合格品：莲子呈淡黄色，表面尚有光泽。糖水稍有混浊，允许有少量沉淀</p>	<p>乳白色或乳黄色，符合产品特有的色泽</p>	<p>优级品：莲子呈白色或黄白色，表面有光泽，辅料呈应有的色泽</p> <p>一级品：莲子呈黄白色或淡黄色，表面有光泽，辅料呈应有的色泽</p> <p>合格品：莲子呈淡黄色，表面尚有光泽，辅料呈应有的色泽</p>	<p>乳白色或乳黄色</p>
滋味 气味	<p>具有清水莲子罐头应有的滋味及气味，无异味</p>	<p>优级品：具有糖水莲子罐头应有的滋味及气味，莲子香味浓郁，无异味</p> <p>一级品：具有糖水莲子罐头应有的滋味及气味，莲子香味较浓，无异味</p> <p>合格品：具有糖水莲子罐头应有的滋味及气味，尚有莲子香味，无异味</p>	<p>味甜，无异味，具有本品清香味</p>	<p>具有产品应有的滋味及气味，无异味</p>	<p>味甜、无异味、清香味</p>
组织 形态	<p>优级品：莲子完整，软硬适度，大小大致均匀。莲子应稍有开裂，无莲皮、莲芯，边碎莲不超过固形物重的8%，碱伤莲和硬莲不超过固形物重的2%</p> <p>一级品：莲子完整，软硬较适度，大小较均匀。莲子应稍有开裂，允许个别莲子带有少量的莲皮、莲芯，边碎莲不超过固形物重的10%，碱伤莲和硬莲不超过固形物重的5%</p> <p>合格品：莲子完整，软硬尚适度，大小尚均匀，莲子应有开裂，允许少量篮子带有莲皮、莲芯，边碎莲不超过固</p>	<p>优级品：莲子完整，软硬适度，大小大致均匀。莲子应开裂，无莲皮、莲芯，边碎莲不超过固形物重的8%，碱伤莲和硬莲不超过固形物重的2%</p> <p>一级品：莲子完整，软硬较适度，大小较均匀。莲子应开裂，允许个别莲子带有少量的莲皮、莲芯，边碎莲不超过固形物重的10%，碱伤莲和硬莲不超过固形物重的5%</p> <p>合格品：莲子完整，软硬尚适度，大小尚均匀。莲子应开裂，允许少量莲子带有莲皮、莲芯，边碎莲不超过固形物重的15%，碱伤莲和硬莲不超过固形物重的8%</p>	<p>颗粒均匀，允许个别莲子带有少量的莲皮、莲心，软硬适度，无霉变粒</p>	<p>优级品：具有产品应有的形状，液体清晰，允许有微量沉淀，无霉变</p> <p>一级品：具有产品应有的形状，液体较清晰，允许有少量沉淀，无霉变</p> <p>合格品：具有产品应有的形状，液体稍混浊，允许有少量沉淀，无霉变</p>	<p>颗粒均匀，无表皮、莲芯，软硬适度，无霉变</p>



	形物重的 15%，碱伤莲不超过固形物重的 8%				
杂质			无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见外来杂质	无肉眼可见的外来杂质

表 5 莲藕罐头和莲子罐头产品感官表现

类别	序号	产品名称	色泽	滋味、气味	组织形态	杂质
莲藕 罐头	1	煲汤莲藕	外观固有红褐色	产品固有气味	/	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质
	2	红豆蜜藕	产品固有红褐色	产品固有气味	/	无正常视力可见外来杂质
	3	乌饭蜜藕	产品固有红褐色	产品固有气味	糯米：排列疏松适度、软糯无夹生	无正常视力可见外来杂质
	4	香糯莲藕	产品固有红褐色	产品固有气味	糯米：色泽红润、排列疏松适度、软糯无夹生	无正常视力可见外来杂质
	5	香糯莲藕罐头	产品固有红褐色	产品固有气味	/	无正常视力可见外来杂质
莲子 罐头	1	鲜炖桂花莲子罐头	莲子呈淡黄色，发绿；汤汁澄清透明	具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味	完整莲含量 62.01%，无莲皮莲心，边碎莲含量 13.40%，碱伤莲和硬莲的含量 2.08%	无正常视力可见外来杂质
	2	银耳莲子炖	莲子呈黄白色；汤汁澄清较透明	具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味	完整莲含量 95.72%，无莲皮莲心，边碎莲含量 1.31%，无碱伤莲和硬莲	无正常视力可见外来杂质
	3	糖水莲子	莲子呈米黄色，偏橙色；汤汁澄清较透明	具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味	完整莲含量 63.61%，莲皮莲心含量 0.4%，边碎莲含量 2.20%，碱伤莲和硬莲的含量 38.53%	无正常视力可见外来杂质
	4	糖水莲子罐头	莲子呈黄白色；汤汁不澄清透明	具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味	完整莲含量 37.99%，莲皮莲心含量 10.9%，边碎莲含量 41.03%，碱伤莲和硬莲的含量 3.09%	无正常视力可见外来杂质
	5	糖水莲子罐头	莲子呈黄色，发暗；汤汁不澄清透明	具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味	完整莲含量 60.56%，莲皮莲心含量 1.24%，边碎莲含量 4.68%，碱伤莲和硬莲的含量 22.05%	无正常视力可见外来杂质
	6	糖水莲子罐头	莲子呈淡黄色；汤汁不澄清透明	具有莲子罐头应有的滋味以	完整莲含量 58.25%，莲皮莲心的含量 6.21%，边	无正常视力可见外来杂质

				及气味,无异味	碎莲含量 25.28%, 碱伤莲和硬莲的含量 5.01%	
7	糖水莲子罐头	莲子呈淡黄色; 汤汁较澄清透明		具有莲子罐头应有的滋味以及气味,无异味	完整莲含量 63.17%, 无莲皮莲心, 边碎莲含量 11.69%, 碱伤莲和硬莲的含量 18.56%	无正常视力可见外来杂质
8	莲子爽莲子罐头	莲子呈黄白色; 汤汁澄清透明		具有莲子罐头应有的滋味以及气味,无异味	完整莲含量 69.50%, 莲皮莲心的含量 2.73%, 边碎莲含量 2.35%, 碱伤莲和硬莲的含量 22.82%	无正常视力可见外来杂质

2) 根据以上调研结果, 规定了莲藕罐头和莲子罐头的感官要求。主要修订方案为①对莲藕罐头、莲子罐头的固形物和汤汁分别进行规定; ②增加调制莲藕罐头和混合莲藕罐头的色泽要求; ③增加条/丁/块装莲藕的固形物要求; ④增加莲藕罐头汤汁的碎屑要求; ⑤增加杂质要求。

#### (4) 理化要求

1) 整合现行标准相关理化要求(见表 6、表 7), 充分调研莲藕罐头生产企业市售产品情况(见附件 1); 调研市场上莲子罐头产品(见附件 2), 检测其固形物含量、可溶性固形物含量, 对检测数据进行分析汇总(见图 1、图 2)。

表 6 莲藕罐头相关标准理化要求

项目	QB/T 1605-1992 清水莲藕罐头	Q/YZTH 0001S-2022 莲藕制品罐头系列	Q/ZGHS 0003S-20 21 莲藕罐头	Q/STS 0002S-202 1 冰糖莲藕罐头
固形物含量, % ≥	55	香糯莲藕类: 软包装 85 金属罐装 60 煲汤莲藕罐头类: 72 泡椒嫩藕: 50 其他: 80	/	75
可溶性固形物含量(20℃折光计法), % ≥	/	/	原味莲藕罐头: 无 调味莲藕罐头: 9.0	/
总糖(以蔗糖计), g/100g ≤	/	/	/	60

表 7 莲子罐头相关标准理化要求

项目	QB/T 1604-1992 清水莲子罐头	QB/T1604-1992 糖 水莲子罐头	Q/ZGHS 0 004S-2021 莲子罐头	Q/HMSP 0 005S-2016 莲子罐头	Q/HMKD 00 15S-2021 莲 子罐头
固形物含量, % ≥	50	50	/	40	
可溶性固形物含量(20℃	/	/	12	15~18	20

折光计法), % ≤					
糖水浓度	/	优级品和一级品: 25%~30%	/	/	/
		合格品高浓度: 25%~30%			
		合格品低浓度: 20%~24%			

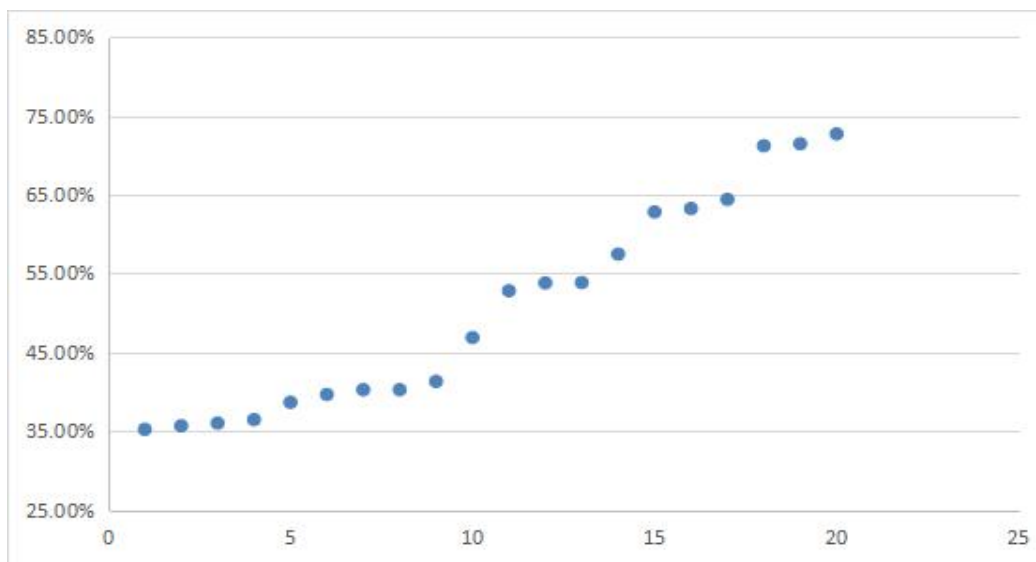


图 1 莲子罐头固形物含量/%

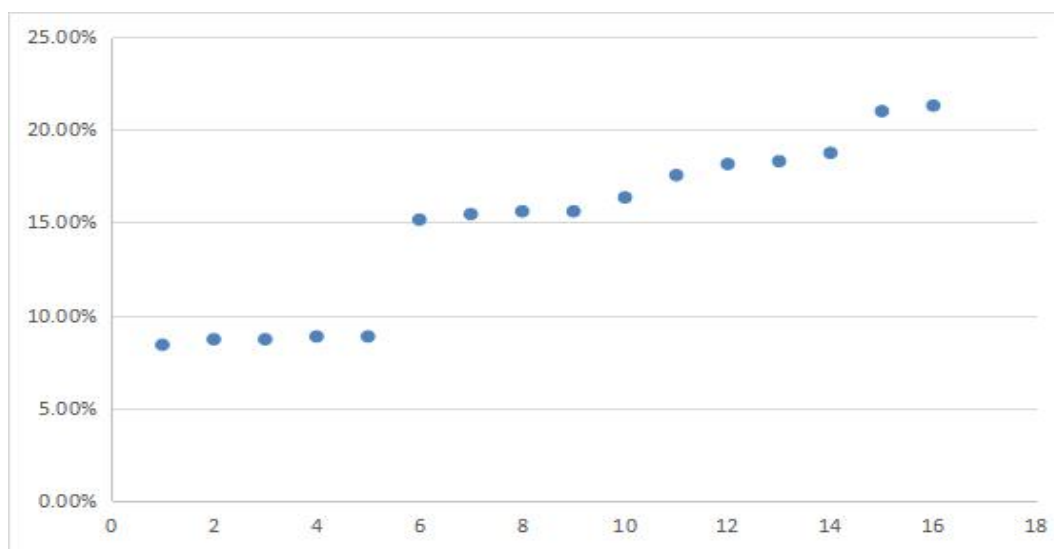


图 2 莲子罐头可溶性固形物含量/%

2) 根据以上调研结果, 确定莲藕罐头理化指标 (见表 8), 及莲子罐头的理化指标 (见表 9)。

表 8 莲藕罐头相关标准理化要求

项目	指标
固形物含量 <sup>a</sup> , %	≥ 50

表 9 莲子罐头理化指标

项目	指标
固形物含量 <sup>a</sup> , (%)	≥ 50
可溶性固形物含量 (20 °C, 按折光计法) <sup>b</sup> , %	≤ 30
<sup>a</sup> 每批产品的平均固形物含量不应低于规定重量。 <sup>b</sup> 仅适用于调味莲子罐头和混合莲子罐头。	

### (5) 净含量

应符合相关标准和规定的规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

### (6) 食品安全要求

将重金属含量、微生物指标合并为食品安全要求。

应符合 GB 7098 的要求。

### (7) 缺陷

删除缺陷。

### (8) 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。

## 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常规检测中得到验证，试验数据见附录 1 调研表和附录 2 检测情况。

## 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

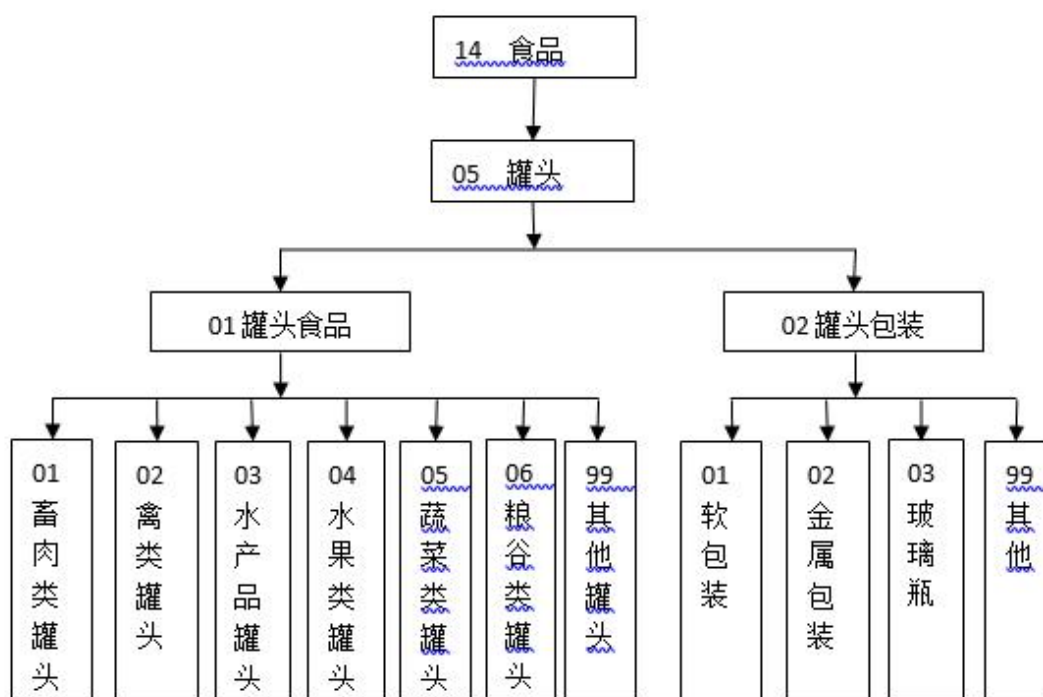
莲子罐头和莲藕罐头，是以莲子或莲藕为原料，莲子经去衣膜、预煮、捅莲心、漂洗、装罐、密封杀菌等步骤，莲藕经洗涤、去皮、预煮、修正、漂洗、装罐、密封、杀菌等步骤，制成的一类罐头食品。莲藕在我国湖南、湖北、浙江、江苏、福建、广东普遍栽培，鲜藕含淀粉 18~20%、蛋白质 1%、维生素 B、C 和无机盐类，营养丰富，生食或熟食均宜，并可制成藕粉、蜜饯和罐头，莲子是上等滋补品、销售国内外，莲梗、蓬蓬和藕节均可作药用。

## 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，“”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 1604-1992《清水莲子罐头》、QB/T 1603-1992《糖水莲子罐头》、QB/T 1605-1992《清水莲藕罐头》。

## 十二、 其他应予说明的事项

无。

## 附件 1

## 莲藕罐头调研数据

产品名称	净含量	色泽	气味	杂质	产品特有	净含量	固形物	规格	包装形式	生产日期	内容物要求	内容物	固形物含量
煲汤莲藕 1	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		535/546/578	>72%	段	软包装	20210106	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味形态	具有该品种应有的色泽、气味、滋味、形态	82.48%
煲汤莲藕 2	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		538/542/579	>72%	段	软包装	20210325			
煲汤莲藕 3	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		531/552/560	>72%	段	软包装	20210430			
煲汤莲藕 4	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		530/556/563	>72%	段	软包装	20210810			
煲汤莲藕 5	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		541/529/585	>72%	段	软包装	20211120			
煲汤莲藕 6	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		538/528/570	>72%	段	软包装	20220105	具有该品种罐头食品应有的色泽、	具有该品种应有的色泽、气味、滋味、形态	/
煲汤莲藕 7	720g	外观固有红褐色	产品固有气味	无金属碎片、玻璃碎片、昆虫等杂质		550/536/578	>72%	段	软包装	20220320			

煲汤 莲藕 8	720g	外观固有 红褐色	产品固有 气味	无金属碎片、玻璃 碎片、昆虫等杂质		552/533 /579	>72%	段	软包 装	2022 0710	气味、 滋味形 态		
煲汤 莲藕 9	720g	外观固有 红褐色	产品固有 气味	无金属碎片、玻璃 碎片、昆虫等杂质		558/539 /586	>72%	段	软包 装	2022 0902			
煲汤 莲藕 10	720g	外观固有 红褐色	产品固有 气味	无金属碎片、玻璃 碎片、昆虫等杂质		542/540 /590	>72%	段	软包 装	2022 1202			
煲汤 莲藕 11	720g	外观固有 红褐色	产品固有 气味	无金属碎片、玻璃 碎片、昆虫等杂质		545/530 /562	>72%	段	软包 装	2023 0305	具有该 品种罐 头食品 应有的 色泽、 气味、 滋味形 态	色泽正常， 呈段状，具 有莲藕的 滋气味	/
煲汤 莲藕 12	720g	外观固有 红褐色	产品固有 气味	无金属碎片、玻璃 碎片、昆虫等杂质		542/533 /560	>72%	段	软包 装	2023 0410			
红豆 蜜藕 1	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		5. 18/5. 19/5. 05	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0102	具有该 品种罐 头食品 应有的 色泽、 气味、 滋味、 形态	具有该品 种应有的 色泽、气 味、滋味、 形态	/
红豆 蜜藕 2	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		5. 12/5. 15/5. 02	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0402			
红豆 蜜藕 3	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		5. 17/5. 13/5. 05	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0530			
红豆 蜜藕 4	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		5. 10/5. 12/5. 04	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0728			
红豆 蜜藕 5	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		5. 19/5. 16/5. 08	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 1005			



红豆蜜藕 6	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.12/5.16/5.02	≥5kg/箱	段	软包装	20220109			
红豆蜜藕 7	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.17/5.14/5.06	≥5kg/箱	段	软包装	20220304			
红豆蜜藕 8	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.20/5.19/5.07	≥5kg/箱	段	软包装	20220522	/	/	/
红豆蜜藕 9	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.22/5.16/5.08	≥5kg/箱	段	软包装	20220810			
红豆蜜藕 10	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.21/5.15/5.02	≥5kg/箱	段	软包装	20221206			
红豆蜜藕 11	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.18/5.10/5.02	≥5kg/箱	段	软包装	20230115	/	/	/
红豆蜜藕 12	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质		5.14/5.11/5.05	≥5kg/箱	段	软包装	20230325			
乌饭蜜藕 1	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质	糯米：排列疏松适度、软糯无央生	5.10/5.12/5.08	≥5kg	段	软包装	20210815	具有该品种罐头的色泽、气味、滋味、形态	具有该品种应有的色泽、气味、滋味、形态	/
乌饭蜜藕 2	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质	糯米：排列疏松适度、软糯无央生	5.17/5.11/5.06	≥5kg	段	软包装	20210706			
乌饭蜜藕 3	5kg/箱	产品固有红褐色	产品固有气味	无正常视力可见外来杂质	糯米：排列疏松适度、软糯无央生	5.07/5.19/5.06	≥5kg	段	软包装	20210401			

乌饭 蜜藕 4	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.08/5. 15/5.01	≥5kg	段	软包 装	2021 0108			
乌饭 蜜藕 5	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.22/5. 18/5.09	≥5kg	段	软包 装	2021 1020			
乌饭 蜜藕 6	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.04/5. 14/5.08	≥5kg	段	软包 装	2022 1105			
乌饭 蜜藕 7	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.20/5. 12/5.06	≥5kg	段	软包 装	2022 0825			
乌饭 蜜藕 8	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.17/5. 16/5.02	≥5kg	段	软包 装	2022 0526	/	/	/
乌饭 蜜藕 9	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.15/5. 11/5.04	≥5kg	段	软包 装	2022 0510			
乌饭 蜜藕 10	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.21/5. 12/5.06	≥5kg	段	软包 装	2022 0310			
乌饭 蜜藕 11	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯 无央生	5.15/5. 11/5.04	≥5kg	段	软包 装	2023 0205	/	/	/
乌饭 蜜藕	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：排列疏 松适度、软糯	5.20/5. 10/5.02	≥5kg	段	软包 装	2023 0402			

12					无央生									
香糯 莲藕 1	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.10/5. 15/5.08	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0105	具有该 品种罐 头食品 应有的 色泽、 气味、 滋味、 形态	具有该品 种应有的 色泽、气 味、滋味、 形态	/	
香糯 莲藕 2	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.11/5. 12/5.07	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0320				
香糯 莲藕 3	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.22/5. 13/5.08	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0506				
香糯 莲藕 4	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.06/5. 12/5.05	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 0820				
香糯 莲藕 5	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.07/5. 13/5.08	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2021 1208				
香糯 莲藕 6	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.16/5. 13/5.07	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2022 1102	/	/	/	/







香糯 莲藕 7	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.14/5. 12/5.08	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2022 0828			
香糯 莲藕 8	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.14/5. 12/5.08	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2022 0420			
香糯 莲藕 9	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.18/5. 13/5.04	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2022 0315			
香糯 莲藕 10	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.12/5. 10/5.01	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2022 0104			
香糯 莲藕 11	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.17/5. 11/5.05	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2023 0202	具有该 品种罐 头食品 应有的 色泽、 气味、 滋味、 形态	色泽正常， 星段状，具 有莲藕、糯 米的滋气 味	/
香糯 莲藕 12	5kg/ 箱	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质	糯米：色泽红 润、排列疏松 适度、软糯无 央生	5.18/5. 13/5.02	≥5kg/ 箱	段	软包 装	2023 0413			
香糯 莲藕	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		572g/58 1g/575g	352g/35 8g/362g	片	金属 罐	2021 1005	/	/	/

罐头 1							≥60%							
香糯 莲藕 罐头 2	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		575g/57 8g/572g	350g/35 9g/369g ≥60%	片	金属 罐	2021 0108				
香糯 莲藕 罐头 3	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		576g/57 9g/573g	351g/35 8g/368g ≥60%	片	金属 罐	2021 0310				
香糯 莲藕 罐头 4	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		578g/57 8g/572g	352g/35 5g/363g ≥60%	片	金属 罐	2021 0520				
香糯 莲藕 罐头 5	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		579g/58 0g/573g	353g/35 6g/366g ≥60%	片	金属 罐	2021 0802				
香糯 莲藕 罐头 6	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		577g/57 2g/569g	356g/35 8g/366g ≥60%	片	金属 罐	2022 1115				
香糯 莲藕 罐头 7	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		576g/57 3g/570g	350g/35 5g/362g ≥60%	片	金属 罐	2022 0925	/	/	/	
香糯 莲藕 罐头 8	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		578g/57 9g/572g	355g/35 6g/363g ≥60%	片	金属 罐	2022 0802				
香糯 莲藕 罐头 9	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		575g/57 1g/573g	354g/35 5g/360g ≥60%	片	金属 罐	2022 0606				

香糯 莲藕 罐头 10	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		578g/57 9g/574g	356g/35 8g/366g ≥60%	片	金属 罐	2022 0405			
香糯 莲藕 罐头 11	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		575g/57 8g/586g	353g/35 0g/365g ≥60%	片	金属 罐	2023 0414	/	/	/
香糯 莲藕 罐头 12	567g	产品固有 红褐色	产品固有 气味	无正常视力可见 外来杂质		576g/57 9g/580g	355g/35 2g/360g ≥60%	片	金属 罐	2023 0225			

附件 2

表 1 莲子罐头基本信息汇总

产品	净重 /g	内容物	配料	执行标准	包装形式	营养成分表			汤汁	产品图片	
						项目	每100g	NRV%			
鲜炖桂花莲子罐头	200	莲子呈淡黄色，发绿；汤汁澄清透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 62.01%，无莲皮莲心，边碎莲含量 13.40%，碱伤莲和硬莲的含量 2.08%	水、鲜莲子（速冻）、冰糖、银耳、桂花	Q/FXDD 0024S 莲子罐头	金属罐	项目	每100g	NRV%			
						能量	177kJ	2%			
						蛋白质	0.6g	1%			
						脂肪	0g	0%			
						碳水化合物	9.8g	3%			
						钠	0mg	0%			
银耳莲子炖	170	莲子呈黄白色；汤汁澄清较透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 95.72%，无莲皮莲心，边碎莲含量 1.31%，无碱伤莲和硬莲	银耳、莲子、白砂糖、饮用水	GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品	金属罐	项目	每100g	NRV%			
						能量	250kJ	3%			
						蛋白质	0.6g	1%			
						脂肪	1.7g	3%			
						碳水化合物	10.4g	3%			
						钠	0mg	0%			

糖水莲子	410	莲子呈米黄色，偏橙色；汤汁澄清较透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 63.61%，莲皮莲心含量 0.4%，边碎莲含量 2.20%，碱伤莲和硬莲的含量 38.53%	莲子、饮用水、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠	QB/T 1603 糖水莲子罐头	金属罐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>每100g</th> <th>NRV%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能量</td> <td>641kJ</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>蛋白质</td> <td>6.2g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>31.5g</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>钠</td> <td>30mg</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table>	项目	每100g	NRV%	能量	641kJ	8%	蛋白质	6.2g	10%	脂肪	0g	0%	碳水化合物	31.5g	11%	钠	30mg	2%			
项目	每100g	NRV%																									
能量	641kJ	8%																									
蛋白质	6.2g	10%																									
脂肪	0g	0%																									
碳水化合物	31.5g	11%																									
钠	30mg	2%																									
糖水莲子罐头	900	莲子呈黄白色；汤汁不澄清透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 37.99%，莲皮莲心含量 10.9%，边碎莲含量 41.03%，碱伤莲和硬莲的含量 3.09%	莲子、饮用水、白砂糖	GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品	金属罐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>每100g</th> <th>NRV%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能量</td> <td>517kJ</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>蛋白质</td> <td>3.3g</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>27.1g</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>钠</td> <td>20mg</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>	项目	每100g	NRV%	能量	517kJ	6%	蛋白质	3.3g	6%	脂肪	0g	0%	碳水化合物	27.1g	9%	钠	20mg	1%			
项目	每100g	NRV%																									
能量	517kJ	6%																									
蛋白质	3.3g	6%																									
脂肪	0g	0%																									
碳水化合物	27.1g	9%																									
钠	20mg	1%																									
糖水莲子罐头	865	莲子呈黄色，发暗；汤汁不澄清透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 60.56%，莲皮莲心含量 1.24%，边碎莲含量 4.68%，碱伤莲和硬莲的含量 22.05%	生活饮用水、莲子、白砂糖	Q/EDM 0004S	金属罐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>每100g</th> <th>NRV%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能量</td> <td>493kJ</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>蛋白质</td> <td>3.9g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>25.1g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>钠</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	项目	每100g	NRV%	能量	493kJ	6%	蛋白质	3.9g	7%	脂肪	0g	0%	碳水化合物	25.1g	8%	钠	0mg	0%			
项目	每100g	NRV%																									
能量	493kJ	6%																									
蛋白质	3.9g	7%																									
脂肪	0g	0%																									
碳水化合物	25.1g	8%																									
钠	0mg	0%																									



糖水莲子罐头-名忠	900	莲子呈淡黄色；汤汁不澄清透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 58.25%，莲皮莲心的含量 6.21%，边碎莲含量 25.28%，碱伤莲和硬莲的含量 5.01%	莲子、白砂糖、水	Q/MZNC P 0011S	金属罐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>每100g</th> <th>NRV%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能量</td> <td>577kJ</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>蛋白质</td> <td>3.4g</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>29.9g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>钠</td> <td>6mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	项目	每100g	NRV%	能量	577kJ	7%	蛋白质	3.4g	6%	脂肪	0g	0%	碳水化合物	29.9g	10%	钠	6mg	0%			
项目	每100g	NRV%																									
能量	577kJ	7%																									
蛋白质	3.4g	6%																									
脂肪	0g	0%																									
碳水化合物	29.9g	10%																									
钠	6mg	0%																									
糖水莲子罐头-佳味坊	245	莲子呈淡黄色；汤汁较澄清透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 63.17%，无莲皮莲心，边碎莲含量 11.69%，碱伤莲和硬莲的含量 18.56%	莲子、纯净水、白砂糖、食品添加剂（氯化钠）	QB/T 1603 糖水莲子罐头	玻璃罐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>每100g</th> <th>NRV%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能量</td> <td>454kJ</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>蛋白质</td> <td>2.1g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>24.5g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>钠</td> <td>14mg</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>	项目	每100g	NRV%	能量	454kJ	5%	蛋白质	2.1g	4%	脂肪	0g	0%	碳水化合物	24.5g	8%	钠	14mg	1%			
项目	每100g	NRV%																									
能量	454kJ	5%																									
蛋白质	2.1g	4%																									
脂肪	0g	0%																									
碳水化合物	24.5g	8%																									
钠	14mg	1%																									
辣妹子莲子爽莲子罐头	260	莲子呈黄白色；汤汁澄清透明；具有莲子罐头应有的滋味以及气味，无异味；完整莲含量 69.50%，莲皮莲心的含量 2.73%，边碎莲含量 2.35%，碱伤莲和硬莲的含量 22.82%	莲子、水、白砂糖	Q/YJLM 0012S	玻璃罐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>每100g</th> <th>NRV%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能量</td> <td>253kJ</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>蛋白质</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>14.2g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>钠</td> <td>10mg</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>	项目	每100g	NRV%	能量	253kJ	3%	蛋白质	0g	0%	脂肪	0g	0%	碳水化合物	14.2g	5%	钠	10mg	1%			
项目	每100g	NRV%																									
能量	253kJ	3%																									
蛋白质	0g	0%																									
脂肪	0g	0%																									
碳水化合物	14.2g	5%																									
钠	10mg	1%																									

表 2 莲子罐头测试数据汇总

样品名称	标示净重/g	固形物含量/%	固形物含量均值/%	莲子含量/%	莲子含量均值/%	完整莲含量/%	完整莲含量均值/%	边碎莲含量/%	边碎莲含量均值/%	碱伤莲和硬莲总含量/%	碱伤莲和硬莲总含量均值/%	莲心莲皮含量/%	莲心莲皮含量均值/%	稀释前的可溶性固形物含量X <sub>1</sub> /%
鲜炖桂花莲子罐头 1	200	41.34%	38.96%	54.95%	53.96%	48.29%	62.01%	22.79%	13.40%	2.01%	2.08%	0.00%	0.00%	8.70%
鲜炖桂花莲子罐头 2	200	35.26%		56.20%		75.25%		7.66%		0.00%		0.00%		8.40%
鲜炖桂花莲子罐头 3	200	40.29%		50.73%		62.48%		9.74%		4.23%		0.00%		8.85%
银耳莲子炖 1	170	46.90%	49.86%	43.16%	42.28%	99.48%	95.72%	1.24%	1.31%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	8.85%
银耳莲子炖 2	170	52.82%		41.40%		91.96%		1.37%		0.00%		0.00%		8.70%
糖水莲子 1-企业 1	410	36.05%	36.09%	100.00%	100.00%	66.41%	63.61%	3.98%	2.20%	28.80%	38.53%	0.00%	0.40%	16.35%
糖水莲子 2-企业 1	410	35.71%		100.00%		69.54%		0.77%		43.46%		0.00%		15.60%
糖水莲子 3-企业 1	410	36.50%		100.00%		54.87%		1.86%		43.35%		1.20%		15.45%
糖水莲子罐头 1-企业 2	900	63.25%	67.35%	100.00%	100.00%	43.04%	37.99%	40.32%	41.03%	5.41%	3.90%	9.50%	10.90%	15.60%
糖水莲子罐 2 头-企业 2	900	71.46%		100.00%		32.94%		41.75%		2.40%		12.30%		15.15%
糖水莲子罐头 1-企业 3	865	71.20%	71.95%	100.00%	100.00%	59.13%	60.56%	3.50%	4.68%	24.69%	22.05%	0.10%	1.24%	18.15%
糖水莲子罐头 2-企业 3	865	72.71%		100.00%		61.98%		5.86%		19.41%		2.38%		18.30%

糖水莲子罐头 1-企业 4	900	62.81%	63.61 %	100.00%	100.0 0%	53.31%	58.25 %	31.64 %	25.28 %	2.23%	5.01%	6.47%	6.21 %	21.30%
糖水莲子罐头 2-企业 4	900	64.40%		100.00%		63.19%		18.93 %		7.79%		5.96%		21.00%
糖水莲子罐头 1-企业 5	245	53.87%	55.05 %	100.00%	100.0 0%	57.98%	63.17 %	13.84 %	11.69 %	21.79%	18.56%	0.00%	0.00 %	18.75%
糖水莲子罐头 2-企业 5	245	57.47%		100.00%		68.37%		9.55%		13.10%		0.00%		17.55%
糖水莲子罐头 3-企业 5	245	53.82%		100.00%		66.01%		9.75%		20.79%		0.00%		
莲子罐头 1-企业 6	260	40.28%	39.55 %	100.00%	100.0 0%	65.08%	69.50 %	1.21%	2.35%	29.43%	22.82%	1.66%	0.023 66294 6	
莲子罐头 2-企业 6	260	39.68%		100.00%		68.63%		0.95%		21.55%		5.44%		
莲子罐头 3-企业 6	260	38.69%		100.00%		74.78%		4.88%		17.48%		0.00%		