



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

调制菜肴罐头

Canned seasoning dishes

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2023年02月20日

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：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

调制菜肴罐头

1 范围

本文件规定了调制菜肴罐头的原辅材料、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，规定了检验规则以及标志、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。

本文件适用于调制菜肴罐头的生产、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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9694 皮蛋
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 10786-2022 罐头食品的检验方法
- GB/T 13208 芦笋罐头
- GB/T 13209 青刀豆罐头
- GB/T 13214 牛肉类、羊肉类罐头质量通则
- GB/T 13515 火腿罐头
- GB/T 13517 青豌豆罐头
- GB/T 13518 蚕豆罐头
- GB/T 14151 食用菌罐头质量通则
- GB/T 18108 鲜海鱼通则
- GB/T 18109 冻鱼
- GB/T 22369 甜玉米罐头
- GB/T 23970 卤蛋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 36187 冷冻鱼糜
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 1351 云腿罐头
- QB/T 1352 片装火腿罐头
- QB/T 1355 回锅肉罐头
- QB/T 1356 猪肉蛋卷罐头

- QB/T 1357 香菇猪脚腿罐头
- QB/T 1358 皱油猪蹄罐头
- QB/T 1359 五香肉丁罐头
- QB/T 1360 排骨罐头
- QB/T 1361 红烧猪肉类罐头
- QB/T 1363 红烧牛肉罐头
- QB/T 1364 禽类罐头
- QB/T 1374 贝类罐头
- QB/T 1375 鱼类罐头
- QB/T 1394 番茄罐头
- QB/T 1395 什锦蔬菜罐头
- QB/T 1607 豆类罐头
- QB/T 1608 红烧元蹄罐头
- QB/T 2786 清蒸猪肉罐头
- QB/T 4630 香菇肉酱罐头
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

3.1

调制菜肴罐头 canned prepared dishes

常温调制（预制）菜肴

以一种或多种食用农产品及其制品（畜禽肉类及其副产品、蛋与蛋制品、水产品、贝类、蔬菜、食用菌或谷物等）等为主要原料，添加或不添加水、油脂、水果、乳制品、调味品等配料，经调制、装罐或灌装、密封、杀菌或杀菌、密封、冷却等工艺制成的罐藏食品。

注：不包含仅以谷物为原料的罐藏食品。

4 产品分类

4.1 按内容物种类分类

4.1.1 畜禽肉类调制菜肴罐头

以畜肉类（如猪肉、牛肉、羊肉等）和禽肉类（如鸡肉、鸭肉、鹅肉等）及其副产品中的一种或多种为主要原料制作而成的调制菜肴罐头。

4.1.2 水产类调制菜肴罐头

以鱼类、虾类、蟹类、藻类和水生贝类等中的一种或多种为主要原料制作而成的调制菜肴罐头。

4.1.3 陆生贝类调制菜肴罐头

以陆生贝类中的一种或多种为主要原料制作而成的调制菜肴罐头，如蜗牛罐头。

4.1.4 蔬菜类调制菜肴罐头

以花菜类、叶菜类、根茎类、瓜类和什锦类等蔬菜中的一种或多种为主要原料制作而成的调制菜肴类罐头。

4.1.5 食用菌类调制菜肴罐头

以食用菌中的一种或多种为主要原料制作而成的调制菜肴罐头。

4.1.6 蛋与蛋制品类调制菜肴罐头

以蛋和蛋制品中的一种或多种为主要原料制作而成的调制菜肴罐头。

4.1.7 汤羹类调制菜肴罐头

以一种或多种食用农产品及其制品（畜禽肉类及其副产品、蛋与蛋制品、水产品、贝类、蔬菜、食用菌、谷物等）和水等为主要原料，经调配制作而成的调制菜肴罐头。

4.1.8 混合类调制菜肴罐头

以食用农产品及其制品（畜禽肉类及其副产品、蛋与蛋制品、水产品、贝类、蔬菜、食用菌、谷物等）等中的两个种类或两个种类以上为主要原料混合搭配的调制菜肴罐头，如梅菜扣肉罐头、香菇肉酱罐头、菠萝咕咾肉罐头等，不包括汤羹类罐头。

4.1.9 其他类调制菜肴罐头

以上种类之外的调制菜肴罐头，如五香豆干罐头、盐水花生米罐头、酥炸腰果罐头等。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 畜禽肉

应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9960或GB/T 9961等相应产品标准的要求。

5.1.2 水产品

应符合GB/T 18108、GB/T 18109或GB/T 36187等相应产品标准的要求。

5.1.3 陆生贝类

应符合QB/T 1374等相应产品标准的要求。

5.1.4 蔬菜

应符合相应产品标准的要求。

5.1.5 食用菌

应符合相应产品标准的要求。

5.1.6 蛋与蛋制品

应符合GB/T 9694或GB/T 23970等相应产品标准的要求。

5.1.7 其他

应符合相应产品标准的要求。

5.2 感官要求

应符合相关标准或表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

5.3 理化要求

5.3.1 畜禽肉类调制菜肴罐头

应符合GB/T 13214、GB/T 13515、QB/T 1351、QB/T 1352、QB/T 1355、QB/T 1356、QB/T 1357、QB/T 1358、QB/T 1359、QB/T 1360、QB/T 1361、QB/T 1363、QB/T 1364、QB/T 1608、QB/T 2786或QB/T 4630等相应标准的要求。

5.3.2 水产类调制菜肴罐头

应符合QB/T 1374或QB/T 1375等相应标准的要求。

5.3.3 陆生贝类调制菜肴罐头

应符合相应标准要求。

5.3.4 蔬菜类调制菜肴罐头

应符合GB/T 13208、GB/T 13209、GB/T 13517、GB/T 13518、GB/T 22369、QB/T 1394、QB/T 1395或QB/T 1607等相应标准的要求。

5.3.5 食用菌类调制菜肴罐头

应符合GB/T 14151等相应标准的要求。

5.3.6 蛋与蛋制品类调制菜肴罐头

应符合相应标准要求。

5.3.7 汤羹类调制菜肴罐头

应符合相应标准要求。

5.3.8 混合类调制菜肴罐头

含畜禽肉类及其副产品和（或）水产品的混合类调制菜肴罐头产品，其畜禽肉及其副产品和（或）水产品占总固形物的比例优级品应不低于50%，合格品应不低于30%，其他混合类调制菜肴罐头应符合相应标准要求。

5.3.9 其他类调制菜肴罐头

应符合相应标准要求。

5.4 食品安全

应符合GB 7098的规定，混合类调制菜肴罐头应以其中的动物性组分对应的要求进行规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将调制菜肴罐头样品（50±5）℃水中加热10 min~20 min后，按GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 畜禽肉及其副产品和（或）水产品占总固形物的比例

按GB/T 10786-2022中6.2.2.2规定的方法得到圆筛质量（g）、圆筛和沥干物的质量(g)、油层质量(g)。从沥干物中分拣出畜禽肉及其副产品和（或）水产品，并进行称量（g），并按式（1）计算，其数值以%表示：

$$X = \frac{m_1 + m_2}{(m_4 - m_3) + m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X—畜禽肉及其副产品和（或）水产品占总固形物的比例，%；

m₁—畜禽肉及其副产品和（或）水产品质量，单位为克(g)；

m₂—油脂质量，单位为克(g)；

m₃—圆筛质量，单位为克(g)；

m₄—沥干物加圆筛质量，单位为克(g)。

6.3 食品安全

按GB 7098规定的方法检验。

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定，出厂检验项目应符合相关标准的规定。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定，应标识产品的固形物含量，可标识体现产品真实属性的主要原料占总固形物的比例。产品名称可不标示“罐头”两字，如“梅菜扣肉罐头”可标示为“梅菜扣肉”。可在包装上标注食用方式，如“加热后食用更佳”。

8.2 包装、运输和贮存

应符合QB/T 4631的规定。

