

《调制菜肴罐头》行业标准编制原则和主要内容 (征求意见稿)

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 2020 年第三批行业标准制修订和外文版项目计划的通知》(工信厅科函〔2020〕263 号), 计划编号为 2020-1787T-QB, 项目名称“调制菜肴罐头”进行制定, 主要起草单位: 福建紫山集团股份有限公司、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。

2、 主要工作过程

(1) 起草(草案、论证)阶段:

2020 年, 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。

2021 年 6 月 18 日, 起草组在福建省漳州市组织召开了推荐性行业标准《调制菜肴罐头》第一次起草工作会议。会议针对标准制定思路、定位与范围、产品分类、感官要求和理化要求等内容进行了充分的讨论; 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, 2021 年 6 月~2021 年 7 月秘书处组织了产品调研工作, 对市场、产品及标准制定建议等内容进行了调研工作。

2021 年 8 月~2022 年, 经过多轮起草组讨论, 最终确定制定方案和特征性指标, 并对特征性指标继续开展研究工作, 形成完善的征求意见稿。

(2) 征求意见阶段

(3) 审查阶段

(4) 报批阶段

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 XXX 共同负责起草。

主要成员:

所做的工作: XXX 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。XXX 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。XXX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。XXX 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

本文件的制定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定工作。

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》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》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 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

2、标准主要内容的论据

2.1 国内外市场调研情况分析

任务下达之后，起草组组织开展了调制菜肴罐头行业调研，了解了国内外市场主要产品情况，详见附表 1。

2.2 标准范围及产品分类

2.2.1 标准范围

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。

2.2.2 产品分类

按照内容物种类分为畜禽肉类调制菜肴罐头、水产类调制菜肴罐头、陆生贝类调制菜肴罐头、蔬菜类调制菜肴罐头、食用菌类调制菜肴罐头、蛋与蛋制品类调制菜肴罐头、汤羹类调制菜肴罐头、混合类调制菜肴罐头以及其他类调制菜肴罐头。

理由和依据：

(1) 猪肉类调制菜肴罐头品种

品 名	品 名	品 名	品 名
原汁猪肉罐头	猪油罐头	云腿蹄筋罐头	蘑菇肉酱罐头
火腿猪肉罐头	云腿罐头	猪肉香肠罐头	香菇肉酱罐头
回锅肉罐头	金华火腿罐头	猪肉腊肠罐头	三鲜肉酱罐头

红烧扣肉罐头	火腿罐头	五香皱肉罐头	白油蹄筋罐头
清蒸猪肉罐头	片装火腿罐头	猪舌罐头	榨菜肉丝罐头
浓汁猪肉罐头	低温火腿罐头	酱猪肚罐头	虾子肉罐头
猪肝酱罐头	红烧猪肉罐头	卤猪杂（卤四宝）罐头	猪肝腊肠罐头
火腿蛋罐头	东坡肉罐头	酱爆肉丁罐头	鱼香肉丝罐头
红烧排骨罐头	茄汁猪肉罐头	炸酱肉丁罐头	清蒸猪肚笋罐头
五香排骨罐头	酸菜猪肉罐头	肉松罐头	猪脊肉罐头
豉汁排骨罐头	梅菜扣肉罐头	酱汁肉罐头	红烧瘦肉罐头
猪肉蛋卷罐头	熏猪肉罐头	粉葛扣肉罐头	糖醋排骨罐头
咖喱排骨罐头	干烧猪肉罐头	云腿乳饼罐头	香菇猪脚腿罐头
栗子排骨罐头	辣味猪肉罐头	咖喱猪肉罐头	姜醋猪脚罐头
茄汁猪排罐头	荔浦芋扣肉罐头	腊肉罐头	四鲜丸子罐头
白煨蹄膀罐头	五香肉丁罐头	清炖猪肚罐头	猪肉丸子罐头
东坡肘子罐头	咖喱肉片罐头	培根罐头（烟熏肋肉）	尊味肉罐头
红烧元蹄罐头	咕噜肉罐头	猪肉笋丁罐头	沙茶猪肉罐头
皱油猪蹄罐头	椒酱肉罐头（美味肉丁）	沙茶肉酱罐头	沙茶肉丁罐头
红烧猪腿罐头	水晶肴肉罐头	粉蒸肉罐头	梅菜猪肉罐头

（2）牛、羊及其他畜肉类调制菜肴罐头品种

品名	品名	品名	品名
咖喱兔肉罐头	咸牛肉罐头	五香牛杂罐头	五香牛肉罐头
茄汁兔肉罐头	咸羊肉罐头	牛舌罐头	辣味牛肉罐头
柱侯牛杂罐头	红烧牛肉罐头	羊舌罐头	清汤牛肉罐头
卤牛杂罐头	红烧羊肉罐头	清蒸兔肉罐头	清汤羊肉罐头
牛肉辣片罐头	咖喱牛肉罐头	红烧兔肉罐头	大酥牛肉罐头
卤羊杂罐头	咖喱羊肉罐头	辣味兔肉罐头	黄焖羊肉罐头
卤牛肉罐头	干烧牛肉罐头	去骨兔肉罐头	酱香羊肉罐头
鲜茄烩牛肉罐头	干烧肉脯罐头	牛肉火腿罐头	冷吃牛肉罐头
清蒸牛肉罐	五香牛肉丁罐头	柱侯牛脯罐头	牛肉干巴罐头
清蒸羊肉罐头	烤羊肉罐头	红烧牛脯罐头	灯影牛肉罐头
浓汁羊肉罐头	浓汁牛肉罐头	水煮牛肉罐头	香辣牛肉酱罐头
羊蝎子罐头			

（3）禽肉类调制菜肴罐头品种

品名	品名	品名	品名
禽肉类罐头	五香鸡翼（翅）罐头	五香鹅罐头	辣子鸭头罐头
白烧鸡罐头	纸包鸡罐头	烤鹅罐头	辣鸡头罐头
白烧鸭罐头	去骨鹅罐头	鹅三件罐头	芙蓉鸡片罐头
去骨鸡罐头	辣味炸子鸡罐头	五香鹅腌罐头（美味卤腌）	炒鸡罐头
去骨鸭罐头	浓汁鸡罐头	红焖鹅掌罐头	香菇全鸭罐头
红烧鸡罐头	栗子鸡罐头	红烧野鸭罐头	火腿全鸡罐头
红烧鸭罐头	冬菇栗子鸡罐头	红烧鹅罐头	糯米香酥鸭罐头
冬菇鸡罐头	整只烧鸡罐头	酱填鸭罐头	奶油蘑菇鸭罐头

冬菇鸭罐头	去骨烧鸡罐头	原汁酥鸭罐头	梅菜烧鸭罐头
咖喱鸡罐头	香菇炖鸡罐头	香炸鹅罐头	茄汁鸭罐头
咖喱鸡丁罐头	全鸡罐头	五香鹅掌罐头	去皮去骨火鸡罐头
炸子鸡罐头	五香鸡腌罐头	咖喱鸭罐头	腊鸭罐头
豉汁鸡罐头	盐擦鸡罐头	沙茶鹅罐头	榨菜鸡丝罐头
茄汁鸭罐头	烤鸭罐头	焗全子鸡罐头	香菇炖鸭罐头
陈皮鸭罐头	卤鸭杂罐头	糯米鸡罐头	冬菇炖全乳鸽罐头
纸包鸭罐头	五香鸭腌罐头	香菇鸭翅罐头	葱油鸡罐头
辣味鸭罐头	鸭三件罐头	豉汁鸭罐头	卤鸭掌翅罐头
五香鸭罐头	油焖鹅罐头	鸭宝四汤罐头	

(4) 油浸、茄汁鱼类调制菜肴罐头品种

品名	品名	品名	品名
油浸鲭鱼（鲈鱼）罐头	油浸鲷鱼（加吉鱼）罐头	茄汁鲭鱼罐头	茄汁鲹鱼罐头
油浸鲑鱼（马鲛鱼）罐头	油浸鲚鱼罐头	茄汁鲑鱼罐头	茄汁池鱼罐头
油浸鲳鱼罐头	油浸鲤鱼罐头	茄汁鲳鱼罐头	茄汁鳊鱼罐头
油浸鲈鱼罐头	油浸鲮鱼罐头	茄汁鲈鱼罐头	茄汁鳙鱼罐头
油浸鳗鱼罐头	油浸黄鲢鱼罐头	茄汁鳗鱼罐头	茄汁鲚鱼罐头
油浸烟熏鳗鱼罐头	油浸烟熏黄鱼罐头	茄汁鲭鱼罐头	茄汁鲱鱼罐头
油浸青鱼罐头	油浸鳊鱼罐头	茄汁小白鱼罐头	茄汁鲶鱼罐头
油浸小白鱼罐头	油浸烟熏鲛鱼罐头	茄汁狗鱼罐头	茄汁鳊鱼罐头
油浸带鱼罐头	油浸烟熏青鳞鱼罐头	茄汁鲤鱼罐头	茄汁青鳞鱼罐头
油浸黄鱼罐头	油浸烟熏鳊鱼罐头	茄汁黄鱼罐头	茄汁香鱼罐头
油浸牙鲆鱼（比目鱼）罐头	油浸青鳞鱼罐头	茄汁带鱼罐头	茄汁梅童鱼罐头
油浸鲹鱼罐头	油浸烟熏鳊鱼罐头	茄汁牙鲆鱼罐头	茄汁黄故鱼罐头
油浸鲈鱼罐头	油浸沙丁鱼罐头	茄汁鲷鱼罐头	茄汁红鲷鱼罐头
油浸金枪鱼罐头	油浸烟熏马面鱼罐头	茄汁鲈鱼罐头	茄汁辣味红鲷鱼罐头
油浸鲢鱼罐头	油浸烟熏鳊鱼罐头	茄汁鲮鱼罐头	茄汁鲳鱼罐头（沙丁鱼）
油浸草鱼罐头	油浸鲱鱼罐头	茄汁草鱼罐头	清蒸类（原汁、盐水浸） 金枪鱼罐头
油浸送鱼罐头	油浸鳊鱼罐头	茄汁鲢鱼罐头	调味类金枪鱼罐头 （辣味金枪鱼、五香 金枪鱼、蔬菜金枪鱼罐 头等）
油浸烟熏带鱼罐头	油浸鳊鱼罐头	茄汁红姑鱼罐头	

(5) 红烧、其他调味鱼类调制菜肴罐头品种

品名	品名	品名	品名
红烧黄鱼罐头	红烧鱼罐头	凤尾鱼罐头	清蒸鲑鱼罐头
红烧鲈鱼罐头	豆瓣红烧鱼罐头	五香银鱼罐头	豆豉鲛鱼罐头
红烧带鱼罐头	沙茶鱼片罐头	五香花鱼罐头	豆豉鲈鱼罐头
红烧鳗鱼罐头	炒鳊丝罐头	五香带鱼罐头	葱烤鲫鱼罐头

红烧鲮鱼罐头	糖醋鱼罐头	鲜炸鲚鱼罐头	葱烤带鱼罐头
红烧鲑鱼罐头	咖喱鱼片罐头	五香杂鱼罐头	龙须鱼罐头
红烧牙鲆鱼罐头	糟溜鱼片罐头	五香黄鱼罐头	跳鱼罐头
红烧鲤鱼罐头	干烧鲫鱼罐头	五香鲫鱼罐头	笋丁鱼片罐头
红烧青鱼罐头	午餐鱼糜罐头	鲜炸鲛鱼罐头	炒鱼片罐头
红烧鲷鱼罐头	鱼丸罐头	鲜炸鲳鱼罐头	鱼馅菜叶卷罐头
红烧鲈鱼罐头	酥炸梅童鱼罐头	鲜炸草鱼罐头	清炖鲈鱼罐头
红烧鲟鱼罐头	蛋黄鱼籽酱罐头	鲜炸狮子鱼（马面鱼）罐头	原汁鲟鱼罐头
红烧鲍鱼罐头	酱鲛鱼罐头	酥炸鲫鱼罐头（鲜炸）	原汁鲭鱼罐头
红烧草鱼罐头	风干鲛鱼罐头	鲜炸鱼片罐头	乌豆鱿鱼罐头
红烧鲢鱼罐头	原汁鲱鱼罐头	油炸马面鱼罐头	五香白鸽鱼罐头
红烧鲸鱼罐头	葱烤鲤鱼罐头	鲜炸鳕鱼罐头	玉雅鱼罐头
红烧鳕鱼罐头	酥炸牙鲆鱼罐头	熏鱼罐头	荷包鲫鱼罐头
红烧鲫鱼罐头	鲜炸青鳞鱼罐头	烟熏鳓鱼罐头	鲜炸鲟鱼罐头
红烧鳊鱼罐头	五香银鲟鱼罐头	清蒸鲑鱼罐头	梅菜鲛鱼罐头
红烧鳊鱼罐头	五香辣味马面鱼罐头	清蒸鲤鱼罐头	腐竹（支竹）鲛鱼罐头
五香鲮鱼罐头	辣味鲛鱼罐头		

(6) 贝、虾、蟹、藻类调制菜肴罐头品种

品 名	品 名	品 名
油炸蠔罐头	蟹黄酱罐头	豉油蛤贝罐头
清汤蠔罐头	红烧蠔罐头	原汁贻贝罐头
豆豉蠔罐头	清蒸蚬肉罐头	油浸烟熏贻贝罐头
猪油蠔罐头	油浸烟熏蠔罐头	牡蛎（蚝）罐头
口月蠔罐头	油炸珠蠔罐头	蛤蜊罐头
清汤蛭罐头	原汁赤贝罐头	扇贝罐头
红烧蛭罐头	豉油鱿鱼罐头	蛭罐头
清汤蚶罐头	清炖甲鱼罐头	海带罐头
红烧蚶罐头	油浸烟熏墨鱼罐头	茄汁虾仁罐头
豉油海螺罐头	蟹丸罐头	红烧赤贝罐头
五香海螺罐头	原汁纹蛤罐头	酱油墨鱼罐头
红烧花蛤罐头	鲜制虾仁罐头（鲜制小虾）	茄汁墨鱼罐头
清汤花蛤罐头	彩蛤罐头	鲜炸既鱼罐头
原汁鲍鱼罐头	豉油贻贝罐头	红烧鱿鱼卷罐头
清蒸对虾罐头	豉油赤贝罐头	清蒸墨鱼罐头
碎虾肉罐头	美味赤贝罐头	清蒸蟹肉罐头

(7) 蔬菜类、食用菌类调制菜肴罐头品种

品 名	品 名	品 名	品 名
菜罐头（花椰菜）	甜酸莴笋罐头	酸辣豇豆罐头	莴笋丝罐头
蘑菇罐头	填馅辣椒罐头	草菇罐头	胡萝卜泥罐头
凉拌菜罐头	茄汁黄豆罐头	酸辣菜罐头（酸辣什锦菜）	酿苦瓜罐头
原汁整番茄罐头	醋汁孢子甘蓝罐头	甜酸青辣椒罐头	美味黄瓜罐头

茄子酱罐头	绿豆芽罐头	什锦蔬菜罐头	菠菜罐头
香菜心罐头	滑子菇罐头	辣味什锦蔬菜罐头	竹笋参罐头(小竹笋)
鱼露菜心罐头	平菇罐头	甜酸什锦蔬菜罐头	辣椒罐头
油焖笋罐头	金针菇罐头	茄汁什锦蔬菜罐头	辣白菜罐头
冬笋罐头	油焖茭白罐头	猴头菇罐头	黄秋葵罐头
甜玉米罐头	油焖大头菜罐头	红烧竹笋罐头	茄汁茄子罐头
栗豆罐头	香菇罐头	甜酸茭白罐头	麻辣茄子罐头
茄汁栗豆罐头	玉米笋罐头	白香菜心罐头	杏鲍菇罐头
玉豆罐头	茄汁白豆罐头	炒双冬罐头	美味花干罐头
茄汁玉豆罐头	菜馅菜叶卷罐头(菜包菜)	糖醋胡萝卜罐头	鱼香花干罐头
鸡枞罐头	毛豆罐头	红烧胡萝卜罐头	美味香干罐头
云豆罐头	混合蘑菇罐头	鲜茨菇罐头	白灵菇罐头
蚕豆罐头	黄豆芽罐头	酸辣藕罐头	鸡腿菇罐头
辣味雪菜罐头	鲍鱼菇罐头	杏鲍菇罐头	胡萝卜丁/片罐头
笋丝雪菜罐头	混合菇罐头	松茸罐头	

(8) 汤羹类调制菜肴罐头

品 名	品 名	品 名	品 名
糖水花生罐头(甜汤花生)	粤式高汤罐头(特级)	瓜仁细沙粽子罐头	牛肉汤罐头
清补凉罐头(凉粉罐头)	粤式高汤罐头(高级)	鸡丝清补凉罐头	黄芪牛肉汤罐头
燕窝双耳羹罐头	四果汤罐头	糖水苡米莲子罐头	蔬菜浓汤罐头
腌笃鲜汤罐头	西湖莼菜汤罐头	蹄筋汤罐头(牛蹄筋汤)	蘑菇猪肚汤罐头
人参鸡汤罐头	蘑菇肉片汤罐头	牛尾汤罐头	菜干猪肺汤罐头
排骨莲藕汤罐头	蘑菇排骨汤罐头	牛肉蔬菜汤罐头	西菜陈肾汤罐头
清水银耳罐头	黑鱼汤罐头(生鱼汤)	杞子牛肉汤罐头	白果腐竹猪肚汤罐头
糖水银耳罐头	佛跳墙罐头	鸡面汤罐头	橘子银耳羹
水果银耳羹	甲鱼汤罐头(水鱼汤)	鸡肉蔬菜汤罐头	鲜鱼汤罐头

(9) 其他类调制菜肴罐头品种

品 名	品 名	品 名	品 名
五香花生米罐头	豆干猪肉罐头	茄汁黄豆猪肉罐头	素什锦罐头(八宝斋)
蚕豆瓣罐头	鸡肉菜糊罐头	茄汁黄豆牛肉罐头	炒素什锦罐头
青豆肉丁罐头	咸味油煎杏仁罐头	牛肉笋丁罐头	糖醋面筋罐头
茭白肉丝罐头	五香杏仁罐头	牛肉笋片罐头	素鸡丝罐头
肉丝炒面罐头	肉菜米饭罐头	蘑菇烤麸罐头	花生猪尾罐头
春卷罐头	肉笋炒蛋罐头	四鲜烤麸罐头	猪脚炖苡米罐头
笋干肉片罐头	蔬菜炒蛋罐头	什锦炒饭罐头	桂花蜜汁藕罐头
笋炒肉丝罐头	蚕豆炒蛋罐头	调味米饭罐头	酥炸腰果罐头
八宝饭罐头	什锦炒蛋罐头	三丁米饭罐头	鸡丝炒面罐头
什锦皮蛋罐头	雪菜肉丝罐头	炒三丝罐头	乌冬面罐头
虎皮蛋罐头	茄汁肉末面罐头	炒素三丝罐头	燕窝罐头
鹌鹑蛋罐头	什锦蔬菜面罐头	四鲜腐竹罐头	猪肉笋罐头

鸡丝蛋炒面罐头	炒米粉丝罐头	炒三片罐头	火腿蛋炒饭罐头
什锦姜罐头			

2.3 原辅料要求

用于制作调制菜肴罐头的原辅料应符合相关标准的规定，如表 1 所示。

表 1 部分原料相关标准和有关规定

编号	原辅料名称	执行标准
1.	畜禽肉	GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9960 以及 GB/T 9961 等
2.	水产品	GB/T 18108、GB/T 18109、GB/T 36187 等
3.	陆生贝类	QB/T 1374 等
4.	蔬菜	QB/T 1395 等
5.	食用菌	GB/T 14151 等
6.	蛋与蛋制品	合 GB/T 9694、GB/T 23970 等
7.	其他	应符合相关标准的要求，如食用盐应符合 GB/T 5461 的要求

2.4 感官要求

根据企业调研结果，对调制菜肴罐头感官要求应符合相关标准或表 2 的规定。

表 2 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

2.5 理化指标制定原则要求

根据企业调研结果，结合现行相关标准的理化要求（详见表 3），制定理化要求，其中有相应产品标准的罐头食品应符合相应产品标准的要求，无相应标准的罐头食品可参照本标准执行，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。

表 3 相关标准理化指标梳理

相关标准	对应产品名称	固形物要求	氯化钠要求
GB/T 13214《牛肉类、羊肉类罐头质量通则》	清蒸类牛肉、羊肉罐头	优级≥55%，合格≥50%	≤1.5%
	调味类牛肉、羊肉罐头	优级≥60%，合格≥50%	≤5%
	油浸类牛肉、羊肉罐头	优级≥70%，合格≥60%	≤5%
	腌制类牛肉、羊肉罐头	/	≤2.5%
	其他类牛肉、羊肉罐头	/	≤6%

GB/T 13213《猪肉糜类罐头》	火腿猪肉罐头、午餐肉罐头、火腿午餐肉罐头	/	≤2.5%
GB/T 13515《火腿罐头》	火腿罐头	≥75%	1.5%~2.5%
GB/T 24402《鲮鱼罐头质量通则》	豆豉鲮鱼	-优级：鱼含量≥60%，豆豉含量≥15% -合格品：鱼含量≥50%，豆豉含量≥15%	≤6.5%
	鲜炸鲮鱼	-优级：鱼含量≥70% -合格品：鱼含量≥65%	≤3.5%
	其他类鲮鱼罐头	-优级：鱼含量≥70% -合格品：鱼含量≥65%	≤3.5%
GB/T 24403《金枪鱼罐头》	油浸	≥60%	≤3.5%
	清蒸	≥50%	
	调味	≥55%	
QB/T 1374《贝类罐头》	鲍鱼罐头	≥30%	≤3.0%
	其他贝类罐头	≥50%，其中油浸贝类罐头中油为固形物的10%~15%	
GB/T 13208《芦笋罐头》	白芦笋罐头	≥58%	0.8%~1.5%（含0.8%和1.5%）
	其他芦笋罐头	≥53%	
GB/T 22369《甜玉米罐头》	整理甜玉米罐头	≥55%	≤1.0%
	糊状甜玉米罐头	/	
GB/T 14151《食用菌罐头质量通则》	清水食用菌罐头	≥42%	0.3~1.5
	调味食用菌罐头	≥50%	≤4.0%
	食用菌酱罐头	/	≤6.0%
QB/T 4627《玉米笋罐头》	玉米笋罐头	产品包装容量在 500mL（g）及以下的，应≥45%； 产品包装容量在 500mL（g）及以上的，应≥50%	≤2%

表 4 混合类调制菜肴罐头产品调研情况

编号	产品名称	净含量/g	配料表	主要原料	主要原料占固形物的比例/%
1	麻辣鸡丁	180	鸡肉，竹笋，水，红辣椒，香辛料、调味料	鸡肉	54
				竹笋	31
				红尖椒	15
2	笋干卤肉	180	水，猪肉，竹笋，大豆油，红葱头，白砂糖，调味料酒，食用盐，酿造酱油，生姜，大蒜，洋葱，鱼露，味精，香辛料，辣椒粉，淀粉，呈味核苷酸二钠，食用香精	猪肉	56
				竹笋	44
3	咖喱牛肉	180	牛肉，胡萝卜，马铃薯，水，食用	牛肉	38

			牛油, 大豆油, 咖喱粉, 姜黄粉, 辣椒粉, 洋葱, 生姜, 大蒜, 食用盐, 白砂糖, 小麦粉, 淀粉, 味精, 呈味核苷酸二钠。	胡萝卜	31
				马铃薯	31
4	海南鸡	200	水, 鸡肉, 生姜, 大豆油, 洋葱, 白砂糖, 食用盐, 酿造酱油, 鱼露, 白胡椒, 味精, 呈味核苷酸二钠	鸡肉	70
				生姜	30
5	红烧牛腩	180	牛肉, 水, 马铃薯, 胡萝卜, 香辛料, 调味料。	牛肉	38
				马铃薯	31
				胡萝卜	31
6	菌菇牛肉	136	平菇、植物油、卤牛肉、鸡精调味料、辣椒、调味料酒、食用盐、酿造酱油等	平菇	63
				牛肉	38
7	大盘鸡	200	鸡肉、土豆、洋葱、水、淀粉、香辛料、调味料。	鸡肉	45
				土豆	16
				洋葱	39
8	香辣牛肉	200	水、土豆、牛肉、川香麻辣酱(复合调味料)、食用牛油等	土豆	46
				牛肉	54
9	面筋炒肉	200	面筋、水、猪肉、黑木耳、香辛料、调味料等	面筋	46
				猪肉	33
				黑木耳	21
10	红烧羊肉	200	白萝卜, 水, 羊肉, 食用牛油, 香辛料, 调味料等	白萝卜	61
				羊肉	39
11	小鸡炖蘑菇	200	蘑菇、鸡肉、水、大豆油、酿造酱油、红葱、洋葱、蚝油、白砂糖、淀粉、食用盐、味精、香辛料	蘑菇	54
				鸡肉	66
12	香菇卤肉	200	水, 猪肉, 香菇, 洋葱, 香辛料, 调味料等	猪肉	50
				香菇	40
				洋葱	10
13	黑椒牛柳	200	水、牛肉、杏鲍菇、洋葱、黑胡椒等	牛肉	50
				杏鲍菇	40
				洋葱	10
14	姜母鸭	200	鸭肉、生姜、水、黄酒、芝麻油、酿造酱油、蚝油、酿造酱油、食用盐、淀粉	鸭肉	61
				生姜	39
15	肚包鸡	200	水、鸡肉、杏鲍菇、猪肚、白胡椒等	鸡肉	36
				杏鲍菇	40
				猪肚	24
16	梅菜烧肉	200	梅干菜、猪肉、水、红辣椒、香辛料、调味料等。	梅干菜	64
				猪肉	36
17	川香牛肉	200	马铃薯、牛肉、水、火锅底料、食用牛油、淀粉、大豆油、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、食用香	马铃薯	58
				牛肉	42

			精		
18	咖喱猪肉	200	水、猪肉、胡萝卜、青豆、玉米、香辛料、调味料等	猪肉	20
				胡萝卜	20
				青豆	20
				玉米	20
19	番茄肉酱	150	水, 番茄, 猪肉, 番茄酱, 洋葱, 西芹, 大豆油, 黄油, 香辛料, 调味料	番茄	38
				猪肉	34
				洋葱	17
				西芹	10
20	黑椒牛肉酱	150	牛肉、杏鲍菇、水、黑胡椒、大豆油、黄油、香辛料、调味料	牛肉	56
				杏鲍菇	50
				黑胡椒	12
21	土豆鸡肉咖喱意面酱	150	水、鸡肉、马铃薯、胡萝卜、洋葱、椰子粉、咖喱粉、香辛料、调味料	鸡肉	55
				马铃薯	22
				胡萝卜	11
				洋葱	11
22	奶油培根蘑菇意面酱	150	水、培根、蘑菇、稀奶油、黄油、脱脂奶粉、椰子粉、香辛料、调味料	培根	70
				蘑菇	30
23	红酒香肠意面酱	150	水, 熏煮香肠, 蘑菇, 番茄, 猪肉, 番茄酱, 洋葱, 红葡萄酒, 食用牛油, 西芹等	熏煮香肠	36
				蘑菇	36
				番茄	12
				猪肉	16
24	韩式辣牛肉意面酱	150	水、牛肉、马铃薯、韩式辣椒酱等	牛肉	50
				马铃薯	50
25	佛跳墙	/	海参、鲍鱼、花胶、花菇、竹荪、猪脚筋、鱼翅等	水产品	31
26	佛跳墙	/	海参、鲍鱼、花胶、花菇、竹荪、猪脚筋、鱼翅等	水产品	48
27	佛跳墙	/	海参、鲍鱼、花胶、花菇、竹荪、猪脚筋、鱼翅等	水产品	46
28	佛跳墙	/	海参、鲍鱼、花胶、花菇、竹荪、猪脚筋、鱼翅等	水产品	65
29	红焖羊蝎子	1200	羊脊骨、水、黄豆酱、植物油、酿造酱油、食用盐、鸡精调味料、单晶体冰糖、香辛料	羊脊骨	42
30	番茄牛肉	500	牛肉、水、西红柿、番茄酱、植物油、番茄调味酱、姜、蒜、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、食用香精、谷氨酸钠	牛肉	70
31	剁椒牛蹄	600	牛蹄、水、剁辣椒、红腰豆、郫县豆瓣、植物油、大葱、蒜、豆瓣酱、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、香	牛蹄	58

			辛料		
32	吉庆丸子	650	鸡肉、水、大葱、鸡蛋、食用盐、酿造酱油、白砂糖、姜、香辛料、食用香精、谷氨酸钠	鸡肉	62
33	番茄牛骨锅	1500	牛骨、水、番茄酱、植物油、蒜、西红柿、白砂糖、洋葱、姜、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠	牛骨	47
34	霸气牛骨锅	2200	牛脖骨、玉米、水、黄豆酱、植物油、酿造酱油、蒜、大葱、鸡精调味料、单晶体冰糖、香辛料	牛脖骨	37
				玉米	18
35	酱烧牛筋	360	牛筋、冬笋、水、芸豆、黄豆酱、植物油、单晶体冰糖、香辛料、鸡精调味料、酿造酱油、食用盐、食用香精	牛筋	33
				冬笋	30
36	酸汤肥牛	1500	肥牛、金针菇、水、野山椒、灯笼椒酱、小青椒、小米辣、鸡精调味料、植物油、酿造酱油、蒜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠	肥牛	20
				金针菇	20
				辣椒	7
37	日式照烧肥牛	200	牛肉、洋葱、水、牛肉盖浇汁（酿造酱油、白砂糖、水、料理清酒、食用盐、味精、鱼露粉、速冻蒜泥、速冻姜泥）、白砂糖、鸡精调味料	牛肉	25
				洋葱	35
38	竹笋牛尾山药煲	400	山药、牛尾、竹笋、水、纯牛奶、姜、大葱、枸杞、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠	牛尾	13
				山药	25
				竹笋	3
39	日式咖喱牛肉	200	牛肉、胡萝卜、土豆、水、日式块状咖喱调料、植物油、白砂糖、洋葱、咖喱粉、浓缩牛肉汁调味料、姜、食用盐、谷氨酸钠	牛肉	10
				胡萝卜	10
				土豆	10
40	日式咖喱鸡肉	200	鸡肉、胡萝卜、土豆、水、日式块状咖喱调料、植物油、白砂糖、洋葱、咖喱粉、蜂蜜、鸡现粉调味料、姜、食用葡萄糖、食用盐	鸡肉	10
				胡萝卜	10
				土豆	10

2.6 食品安全要求

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。

2.7 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。

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。本标准技术内容合理、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

随着现代人们生活节奏的加快，繁忙的工作使得人们消耗在烹饪上的时间日益减少，而随着人们生活水平的提高、消费者观念的改变也使得人们对食物的追求更趋向于营养、方便和安全。这一态势的发展极大地促进了方便食品的发展。有数据显示仅 2013 年 1~7 月期间，全国规模以上方便食品加工业入统企业共 1157 家，实现主营业务收入 1663 亿元，同比增长 12.0%。传统中式菜肴品种丰富，菜品都是通过主料、辅料的搭配再加以调味而成的，因此，将变化万千的一般人难以掌握的中式菜肴发展为快捷、卫生、营养的大众方便食品具有一定的市场需求，近年来随着科学技术革新化、食品加工工业化、生活社会化及相关技术的迅猛发展，以家庭自制为主的菜肴消费的格局正在被打破，中式传统调制菜肴罐头应运而生，并逐渐出现在我国方便食品市场的舞台上。

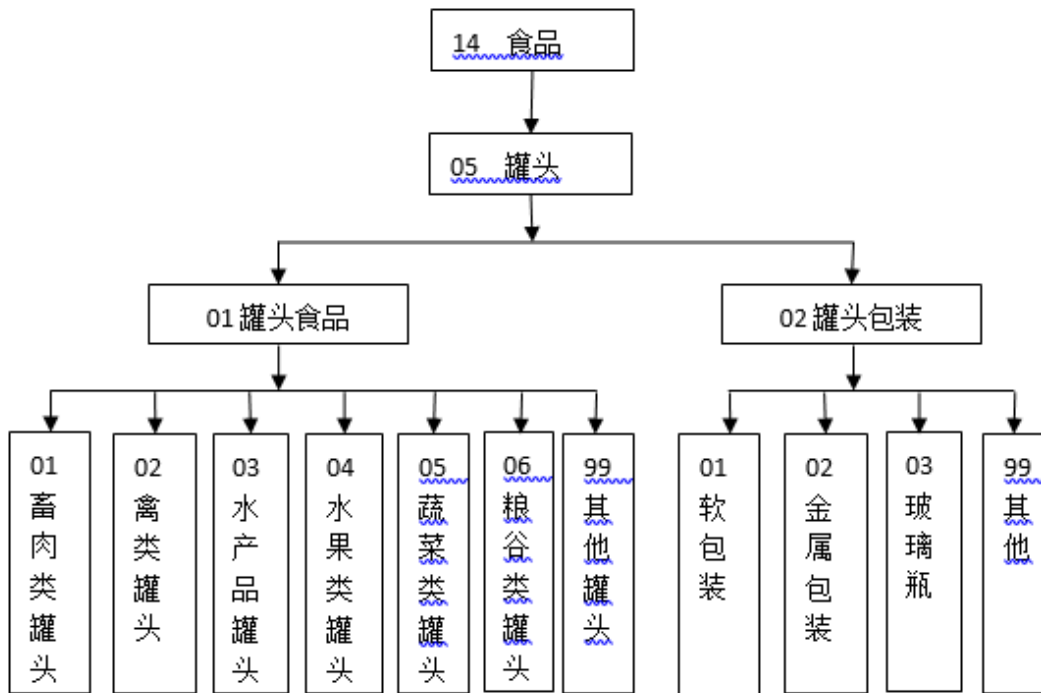
随着我国方便食品的大踏步发展，中式传统调制菜肴罐头的工业化生产也迎来了重要的机遇期。本标准的制定使调制菜肴罐头生产在科学的和有秩序的基础上进行，有利于保证产品质量，维护消费者利益，提高竞争力。本标准解决了标准缺失的问题，使调制菜肴罐头有法可依，对规范产品生产、提升该类产品质量具有重要意义。同时该标准的制定对完善罐头领域和食品领域标准体系具有重要意义，是我国亟需制定的标准。

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，“水果类罐头”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 6 个月后实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布，无代替标准。

十二、 其他应予说明的事项

无。

附表1 调制菜肴罐头相关产品基本情况调研表

表 1 产品类型梳理

编号	产品名称	净含量/g	配料表	包装形式	生产工艺	执行标准	产品质控指标及要求
1	麻辣鸡丁	180g	鸡肉, 竹笋, 水, 红辣椒, 香辛料、调味料	高阻隔软包装	①鸡腿肉切丁漂烫; ②辅料调料配置; ③充填; ④封口; ⑤高温杀菌; ⑥包装。	SB/T 10652	感官、净含量、商业无菌; pH: 5.8 ±0.3 Brix%: 10.1 ±0.3 NaCl%: 1.5 ±0.2
2	笋干卤肉	180g	水, 猪肉, 竹笋, 大豆油, 红葱头, 白砂糖, 调味料酒, 食用盐, 酿造酱油, 生姜, 大蒜, 洋葱, 鱼露, 味精, 香辛料, 辣椒粉, 淀粉, 呈味核苷酸二钠, 食用香精	高阻隔软包装	①原料前处理; ②辅料调料配置; ③充填; ④封口; ⑤高温杀菌; ⑥包装。	SB/T 10652	感官、净含量、商业无菌; pH: 5.7 ±0.3 NaCl%: 1.9 ±0.2
3	咖喱牛肉	180g	牛肉, 胡萝卜, 马铃薯, 水, 食用牛油, 大豆油, 咖喱粉, 姜黄粉, 辣椒粉, 洋葱, 生姜, 大蒜, 食用盐,	高阻隔软包装	①原料前处理; ②辅料调料配置; ③充填; ④封口; ⑤高温杀菌; ⑥包装。	SB/T 10652	感官、净含

			白砂糖, 小麦粉, 淀粉, 味精, 呈味核苷酸二钠。				量、商业无菌; pH: 5.7 ±0.3 Brix%: 10.5± 0.3 NaCl%: 1.8±0.2
4	海南鸡	200g	水, 鸡肉, 生姜, 大豆油, 洋葱, 白砂糖, 食用盐, 酿造酱油, 鱼露, 白胡椒, 味精, 呈味核苷酸二钠。	高阻隔软包装	①原料前处理; ②辅料调料配置; ③充填; ④封口; ⑤高温杀菌; ⑥包装。	SB/T 10652	感官、净含量、商业无菌; pH: 6.2 ±0.3 Brix%: 7 ±0.3 NaCl%: 2.3±0.2
5	红烧牛腩	180g					
6	菌菇牛肉	136g					
7	笋尖牛肉	136g					

8	大盘鸡	200g					
9	香辣牛肉	200g					
10	面筋炒肉	200g					
11	腐竹烧肉	200g					
12	藤椒鸡	200g					
13	鸡肉猪肉 炸酱	100g					
14	红烧羊肉	200g					
15	小鸡炖蘑 菇	200g					
16	香菇卤肉	200g					
17	黑椒牛柳	200g					
18	姜母鸭	200g					
19	肚包鸡	200g					
20	梅菜烧肉	200g					
21	川香牛肉	200g					
22	咖喱猪肉	200g					
23	源滋豚骨	280g					

	拉面汤						
24	番茄豚骨 拉面汤	280g					
25	香辣豚骨 拉面	280g					
26	叉烧肉	60g					
27	卤蛋	25g					
28	酱牛筋	50g					
29	酱牛肉	50g					
30	番茄肉酱	150g					
31	黑椒牛肉 酱	150g					
32	土豆鸡肉 咖喱意面 酱	150g					
33	奶油培根 蘑菇意面 酱	150g					
34	红酒香肠 意面酱	150g					
35	韩式辣牛 肉意面酱	150g					
36	番茄罗勒 意面酱	150g					
37	麻辣腊肠 意面酱	150g					

38	鸡肉和3种辣椒的咖喱	180g					
39	绿咖喱	180g					
40	马沙文咖喱	180g					
41	青花椒咖喱	180g					
42	黄油鸡肉咖喱	180g					
43	饴色洋葱的蔬菜咖喱	180g					
44	佛跳墙捞饭	200g					
45	花胶鸡捞饭	200g					
46	鲍鱼捞饭	200g					
47	香辣海蛎	180g					
48	蒜蓉海蛎	180g					
49	麻辣海蛎	180g					