

# 《罐头食品检验规则》行业标准编制说明

## （征求意见稿）

标准起草工作组 2023-9

### 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 2022 年第一批行业标准制修订和外文版项目计划的通知》（工信厅科函〔2022〕94 号），计划编号为：2022-0498T-QB，项目名称“罐头食品检验规则”，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 2023 年 10 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，查找国内外资料，了解市场和产品情况。2022 年 5 月 16 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。2023 年 3 月 24 日，牵头单位及秘书处以网络会议的形式组织召开了《罐头食品检验规则》行业标准第一次起草工作会议，会议就标准修订思路、框架、检验项目、抽样方案、工作分工等内容进行了讨论，并初步形成标准修订工作方案。

2023 年 3 月~2022 年 7 月，为保证标准的科学性、先进性和可操作性，围绕抽样方案、检验项目及分类、判定规则等主要修订内容，面向行业广泛开展调研工作，秘书处根据反馈情况进行梳理，汇总，形成标准草案。

2023 年 8 月牵头单位及秘书处提出了标准草案。2023 年 8 月~9 月牵头单位及秘书处、起草组研讨草案可行性和修改方案。

2023 年 9 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 9 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 9 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 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《罐头食品检验规则》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 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

### **2、标准主要内容的论据**

#### **（1）生产过程检验**

产品质量过程控制技术发展迅速，其应用效果越来越受到人们的重视和认可，相比终产品检验，过程检验更能确保产品质量，罐头食品企业在生产中应制定过程质量控制措施，采取有效手段（如快速检测方法）等开展罐头食品全生产过程质量控制与检验。

#### **（2）检验项目分类**

删除了卫生要求，为彻底厘清食品质量标准和食品安全标准的关系，科学合理地构建食品质量国家标准体系，市场监管总局开展了食品质量国家标准清理工

作，明确食品质量标准不再涉及食品安全指标和要求。食品安全国家标准属强制性标准，无论本标准是否引用，生产企业均应执行并符合相关食品安全标准要求。标准后文统一进行了调整。

有些产品标准规定的理化指标既可作为安全指标又可作为质量指标，如 pH 在标准里属于理化指标进行规定，但在酸性食品生产过程中，其与杀菌强度和安

### **(3) 检验分类**

型式检验的情况，参考目前国家标准或者行业标准的最新要求，进行修订：一般情况下，每年应进行 1 次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a)正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b)当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品的质量时；
- c)出厂检验与前次型式检验结果有较大差别时；
- d)国务院食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

### **(4) 组批**

调研中发现，罐头食品企业对批次范围的界定各有不同，企业在生产过程中出现了同一班次和同一生产日期矛盾的情况，会增加非必要抽样量。本次修订删除了“生产日期”，为：工艺条件、班次、品种、规格相同的产品为一批。

### **(5) 抽样**

出厂检验抽样时，根据企业实际生产情况，由于 A 类检验项目的特殊性，A 类检验项目和 B 类检验项目无法用统一样本同时检验，故删除“7.1.4 A 类检验项目和 B 类检验项目用同一样本同时检验。发现有一项 A 类检验项目不符合产品标准时，应停止 B 类检验项目的检验”。

型式检验抽样时，A 类检验项目检验时，根据检验需求，可从任一批产品中抽取适量数目的样品；B 类检验项目检验时，考虑产品是新产品没有出厂检验结果的情况，增加了“新产品需进行 B 类检验”的情况。

### **(6) 判定规则**

根据企业反馈意见，删除了“8.3 争议时判定规则 若因产品质量发生争议时，应委托仲裁单位复检，以复检结果作为最终判定结果”。

### 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

罐头食品是以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐藏食品。经罐头工艺加工的产品，微生物基本不会繁殖，不借助任何防腐剂，常温下即可将食品保存较长时间，具有美味、方便、健康、卫生、营养的优势。

中国是罐头生产大国，供应了全球四分之一的罐头 2022 年 1 月至 11 月我国罐头产品累计出口 286.2 万吨，出口额达 65.03 亿美元，平均单价为每吨 2272 美元，与上年同期相比，出口量增加 13.56%，出口额增加 29.3%，均价上涨 13.86%。2022 年以来，受多方面因素影响，国际市场对我国罐头需求明显。罐头食品行业的快速增长，要求在生产、流通和检验环节需要有一套可操作的行为准则，来保障罐头行业的生产规范、有序的发展，保障罐头食品的品质安全。

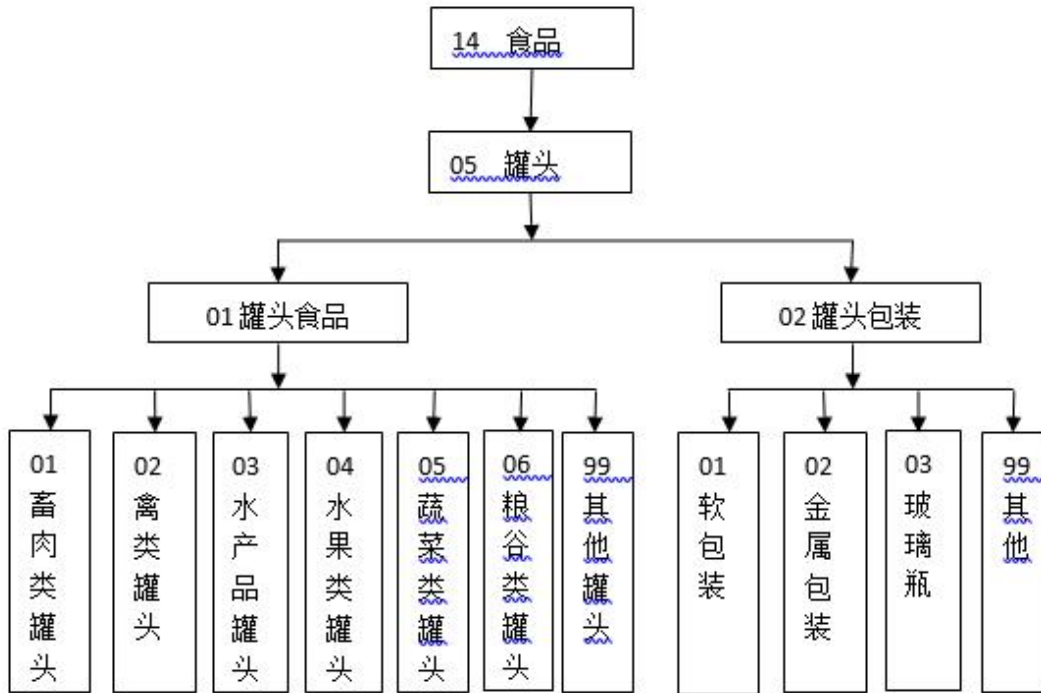
本项目修订 QB/T 1006-2014 《罐头食品检验规则》，2014 年版标准已实施 9 年时间，部分内容已不再适用。随着《中共中央国务院关于开展质量提升行动的指导意见》的推进，罐头领域的质量标准越来越倾向于制定与产品特征质量属性相关的技术要求。本标准的重新修订，有助于推动行业发展，达到高质量引领和质量提升的目的。

### 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，“其他罐头”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 1006-2014《罐头食品检验规则》。

## 十二、 其他应予说明的事项

无。