ICS 67.040
CCS X79

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

调制菜肴罐头

Canned prepared dishes

（报批稿）

（本草案完成时间：2023-12）

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

工业和信息化部标准报批公示

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罐头分技术委员会（SAC/TC 64/SC 2）归口。

本文件起草单位：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、北京雁栖月盛斋清真食品有限公司、华测检测认证集团股份有限公司、漳州市陈字贸易有限公司、集美大学、成都希望食品有限公司、广州卓诚食品科技有限公司、中国海洋大学、食品行业生产力促进中心、福建省新膳海洋食品有限公司、德州乡盛食品有限公司、华南理工大学、昆明理工大学、中国罐头工业协会、漳州市食品药品审评与不良反应监测中心、四川华食科技有限公司、北京华都阳光食品有限责任公司、天津科技大学。

本文件主要起草人：吴锦清、仇凯、闫立婷、蔡金、东思源、陈俊兴、章骞、亚本勤、王亚、陈家文、李钰金、屠振华、林进荣、刘全胜、王娟、易俊洁、刘有千、晁曦、姜勇、余秋强、斯学强、李双、杜欣军、娄文勇、江永利。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

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。不包含仅以谷物为原料的罐藏食品。

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

工业和信息化部标准报批公示

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调制菜肴罐头 canned prepared dishes

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、陆生贝（螺）类、蔬菜、食用菌、谷物或豆类制品等）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。

4　产品分类

4.1　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。

4.2　水产类调制菜肴罐头

以鱼类、虾类、蟹类、藻类、头足类、海蜇和水生贝（螺）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。

4.3　陆生贝（螺）类调制菜肴罐头

以陆生贝（螺）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。

4.4　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。

4.5　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。

4.6　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。

4.7　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、陆生贝（螺）类、蔬菜、食用菌、谷物、豆类制品等）和水等为主要原料，经调配制作而成的调制菜肴罐头。

4.8 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、陆生贝（螺）类、蔬菜、食用菌、谷物、豆类制品等）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。

4.9 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（螺）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
滋味、气味	具有产品应有的滋气味，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 理化指标

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（螺）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不应低于50%，合格品不应低于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。

6 试验方法

6.1 感官要求

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

6.2 理化要求

6.2.1 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（m_3）、圆筛和沥干物的质量（m_4）、油层质量（m_2）。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（m_1），并按式（1）计算，其数值以%表示：

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

式中：

X——畜禽肉及其副产品和（或）水产品占总固形物的比例；

m_1——畜禽肉及其副产品和（或）水产品质量，单位为克（g）；

m_2——油脂质量，单位为克（g）；

m_3——圆筛质量，单位为克（g）；

m_4——沥干物加圆筛质量，单位为克（g）。

6.2.2 其他指标

按相应产品标准中描述的方法检验。

6.3 食品安全

按GB 7098描述的方法检验。

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 标签、标志、包装、运输和贮存

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，宜标识体现产品真实属性的主要原料占总固形物的比例。产品名称不必标示“罐头”两字，如“梅菜扣肉罐头”可标示为“梅菜扣肉”。宜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。

工业和信息化部标准报批公示