ICS 67.080.20
CCS X77

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—XXXX
代替 QB/T 1603-1992,QB/T 1604-1992,QB/T 1605-1992

莲藕罐头和莲子罐头

Canned lotus root and canned lotus seed

（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。

本文件代替QB/T 1603—1992《糖水莲子罐头》、QB/T 1604—1992《清水莲子罐头》和QB/T 1605—1992《清水莲藕罐头》，与原行业标准相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——整合修订莲藕罐头和莲子罐头系列行业标准，统一标准名称为“莲藕罐头和莲子罐头”；

——更改了标准适用范围；

——更改了范围中的产品描述（见第1章,1992年版的第1章）；

——更改了术语和定义内容（见第3章，1992年版的第3章）；

——增加了莲藕罐头和莲子罐头产品种类（见4.1,1992年版的第4章）；

——更改了产品代号标示要求（见4.2,1992年版的第4章）；

——更改了原辅材料要求，增加了“白砂糖”的要求（见5.1,1992年版的5.1）；

——更改了感官要求，增加了杂质要求（见5.2,1992年版的5.2）；

——更改了理化指标（见5.3,1992年版的5.3）；

——更改“重金属含量”、“微生物指标”要求和试验方法为“食品安全”要求和试验方法（见5.5和6.5,1992年版的5.3.4、5.4、6.5和6.6）；

——删除了缺陷要求（见1992年版的5.5）；

——更改了检验规则和标志、包装、运输、贮存（见第7章和第8章，1992年版的第7章和第8章）。

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：江苏荷仙食品集团有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、天津科技大学、昆明理工大学。

本文件主要起草人：张长法、东思源、晁曦、易俊洁、徐振球、温世庄、仇凯、江永利、金艳、刘有千、张宇聪、鲁昕。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1992 年首次发布为 QB/T 1603—1992《糖水莲子罐头》；

——本次为第一次修订，并入了 QB/T 1604—1992《清水莲子罐头》、QB/T 1605—1992《清水莲藕罐头》（QB/T 1605—1992 的历次版本发布情况为：QB 483—1964）的内容。

工业和信息化部标准报批公示

莲藕罐头和莲子罐头

1 范围

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、净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则及标志、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。

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/T 317 白砂糖

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莲藕罐头 canned lotus root

以莲藕为主要原料，经洗涤、去皮、切分或不切分、灌料或不灌料、调味或不调味、添加或不添加其他原料等预处理，充填、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

3.2

莲子罐头 canned lotus seed

以莲子为主要原料，经去衣膜、预煮、捅莲芯、调味或不调味、添加或不添加其他原料等预处理，充填、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

3.3

灰头 gray section

成品莲藕在切面处呈灰色。

3.4

紫褐头 puce section

成品莲藕在切面一端呈紫褐色。

3.5

锈斑 rust
因机械损伤等原因，生成锈状斑的莲藕。

3.6

露孔 axposed hole
莲藕修整时削肉过多而露出藕孔。

3.7

碱伤莲 alkali damaged lotus
去衣膜过程中因碱伤变色的莲子。

3.8

边碎莲 fragment

破碎脱落在三分之一以上的莲子。

3.9

硬莲 hard lotus

杀菌后没有开裂的莲子。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 莲藕罐头产品分类

4.1.1.1 根据内容物形态分类

根据内容物形态不同分为：
——段装莲藕罐头：以莲藕为原料，切成段状制成的罐藏食品；
——片装莲藕罐头：以莲藕为原料，切成片状制成的罐藏食品；
——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。

4.1.1.2 根据调味方式分类

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：以新鲜莲藕或冷冻莲藕为主要原料，添加少量辅料，如糖水、蜂蜜、甜味剂、辣椒等调味而成的莲藕罐头，如香辣莲藕罐头、糖水莲藕罐头等；
——混合莲藕罐头：以新鲜莲藕或冷冻莲藕为主要原料，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。

4.1.2 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味而成的莲子罐头，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。

4.2 产品代号

必要时，产品代号见表1及表2，如表中未提及的产品代号则参照GB/T 41900的编号规则进行编号。

表 1 莲藕罐头产品代号

项 目	产品代号		
	清水型	调味型	混合型
段装	825	825B	825M
片装	825 1	825B 1	825M 1
条/丁/块装	825 2	825B 2	825M 2

表 2 莲子罐头产品代号

项 目	产品代号
清水型	819
调味型	糖水型：907 其他：819B
混合型	819M

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 莲藕

应符合NY/T 1583的要求。

5.1.2 莲子

应符合NY/T 1504的要求。

5.1.3 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.5 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 莲藕罐头

工业和信息化部标准报批公示

应符合表3的规定。

表 3　莲藕罐头感官要求

项目		优级品	合格品
色泽	固形物	清水莲藕罐头：莲藕应呈黄白色或浅红褐色，有光泽； 调味莲藕罐头及混合莲藕罐头：具有产品应有的色泽	清水莲藕罐头：莲藕应呈浅红褐色或红褐色，尚有光泽； 调味莲藕罐头及混合莲藕罐头：具有产品应有的色泽
	汤汁	清水莲藕罐头：汤汁澄清透明 调味莲藕罐头及混合莲藕罐头：具有产品汤汁应有的色泽	清水莲藕罐头：汤汁澄清较透明 调味莲藕罐头及混合莲藕罐头：具有产品汤汁应有的色泽
滋味、气味		具有产品应有的的滋味及气味，无异味	
组织形态	固形物	组织应软硬适度，无藕皮残留，切面平整，无灰头、紫褐头、锈斑、露孔。 段装：莲藕中央直径应不小于 40 mm 且不大于 75 mm，段长应不小于 10 mm 且不大于 100mm，莲藕段应呈筒形，形态完整，每罐可填秤两块； 片装：莲藕直径应在不小于 40 mm，藕片厚度应不小于 2 mm 且不大于 10 mm，藕片直径、薄厚大致均匀一致，不应有破损片； 条/丁/块装：大小大致均匀一致	组织软硬较为适度，可有藕皮残留，藕皮残留量不应超过 200 mm^2，切面较平整，可有少量灰头、紫褐头、锈斑孔、露孔。 段装：莲藕中央直径应不小于 40 mm 且不大于 75 mm，段长应不小于 10 mm 且不大于 100mm，莲藕段应呈筒形，形态较完整，表面可有不明显的楞角，每罐可填秤两块； 片装：莲藕直径应在不小于 40 mm，藕片厚度应不小于 2 mm 且不大于 10 mm，藕片直径、薄厚较为均匀，可有轻微破损； 条/丁/块装：大小较为均匀
	汤汁	可有极少量莲藕碎屑和极少量沉淀，无分层现象	可有少量莲藕碎屑和少量沉淀，无分层现象
杂质		无正常视力可见外来杂质	

5.2.2　莲子罐头

应符合表 4 的规定。

表 4　莲子罐头感官要求

项目		优级品	合格品
色泽	固形物	莲子呈乳白色或黄白色，表面有光泽	莲子呈黄白色至淡黄色，表面尚有光泽
	汤汁	汤汁澄清透明	汤汁澄清较透明
滋味、气味		具有莲子罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织	固形物	整装莲子应完整，其他莲子罐头应呈相应的形态	整装莲子应完整，其他莲子罐头应呈相应的形态特

形态		特点；软硬适度，大小大致均匀一致，莲子应开裂，无莲皮、莲芯，边碎莲质量不超过固形物重的 10%，碱伤莲和硬莲总质量不超过固形物重的 5%	点；软硬较为适度，大小较为均匀，莲子应开裂，可少量莲子带有莲皮、莲芯，边碎莲质量不超过固形物重的 15%，碱伤莲和硬莲总质量不超过固形物重的 8%
	汤汁	可有极少量莲子碎屑和极少量沉淀，无分层现象	可有少量莲子碎屑和少量沉淀，无分层现象
杂质		无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

5.3.1 莲藕罐头

应符合表5的规定。

表 5 莲藕罐头理化指标

项目	指标
固形物含量[a]，% ≥	50
[a]每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。	

5.3.2 莲子罐头

应符合表 6 的规定

表 6 莲子罐头理化指标

项目	指标
固形物含量[a]，（%） ≥	50
可溶性固形物含量（20 ℃，按折光计法）[b]，% ≤	30
[a]每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。 [b]仅适用于调味莲子罐头和混合莲子罐头。	

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

5.5 食品安全

应符合 GB 7098 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.2 固形物含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.3 可溶性固形物含量

工业和信息化部标准报批公示

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.4 净含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.5 食品安全

按GB 7098描述的方法测定。

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、微生物限量为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] GB/T 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示