ICS 67.080.20
CCS X77

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1400—XXXX
代替 QB/T 1400-1991

荠头（蕳头）罐头

Canned Allium chinense

（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 1400—1991《荞头罐头》，与QB 1400—1991相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了标准名称为《荞头（菰头）罐头》；

——更改了适用范围（见第 1 章，1991 年版的第 1 章）；

——增加了“荞头罐头”“菰头罐头”的术语和定义（见 3.1）；

——增加了按调味方式不同的分类方式（见 4.1.2）；

——更改了感官要求（见 5.2，1991 年版的 5.2）；

——更改了理化要求（见 5.3，1991 年版的 5.3）；

——删除了微生物指标和缺陷要求（见 1991 年版的 5.4 和 5.5）；

——更改了标志、包装、运输、贮存要求（见第 8 章，1991 年版的第 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：红河宏斌食品有限公司、昆明理工大学、中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司。

本文件主要起草人：易俊洁、任洪冰、张宇聪、晁曦、仇凯、江永利、刘有千、东思源、吴刚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1991 年首次发布为 QB/T 1400—1991；

——本次为第一次修订。

工业和信息化部标准报批公示

荠头（藠头）罐头

1 范围

本文件规定了荠头（藠头）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。

本标准适用于荠头（藠头）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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食品安全国家标准 食用盐
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
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荠头罐头 canned Allium chinense

藠头罐头

以荠头（藠头）（Allium chinense G.Don）为主要原料，经腌制、发酵等处理，调配、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

3.2

外膜 membrane

附着在荠头颗粒表层的残留表皮。

3.3

脱落外皮 peeling skin

脱落在罐头内容物中的荠头表皮。

3.4

颗粒完整 integrity particle

荞头颗粒表面无裂痕，无残缺，无机械伤。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据荞头大小不同分类

分为大、中、小和特小四个类别。

4.1.2 根据调味方式不同分类

分为酸甜荞头罐头和咸辣荞头罐头。

4.2 产品代号

必要时，产品代号见表 1，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 荞头罐头的产品代号

类别		大	中	小	特小
产品代号	酸甜荞头罐头	841L 1	841M 1	841S 1	841T 1
	咸辣荞头罐头	841L 2	841M 2	841S 2	841T 2

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 荞头

采用新鲜良好、成熟适度、呈乳白色、颗粒完整、直径在7 mm～28 mm、把长不超过横径的荞头。不应使用青色、红色、黄色或灰色荞头。

5.1.2 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691的要求。

5.1.6 其他原辅材料

应符合相应产品标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表 2 的要求。

表 2　感官要求

项目		优级品	合格品
色泽		具有该产品应有的色泽。荠头呈白色或黄白色，表面有光泽，色泽大致均匀；汤汁较清亮。 咸辣荠头罐头辣椒呈鲜红色或红色	具有该产品应有的色泽。荠头呈白色或黄白色，可有少量荠头呈淡黄绿色，表面较有光泽，色泽较均匀；汤汁较清亮。 咸辣荠头罐头辣椒呈红色，可有少量辣椒碎屑
滋味气味		具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	荠头横径	大荠头罐头：≥21 mm 中荠头罐头：16 mm~＜21 mm 小荠头罐头：10 mm~＜16 mm 特小荠头罐头：7 mm~＜10 mm	
	内容物	颗粒完整，组织紧密，肉质脆嫩；同一罐内大小大致均匀；表面无外膜，无脱落外皮	颗粒较完整，组织较紧密，肉质较脆嫩；同一罐内大小较均匀，可少量颗粒带外膜和个别脱落外皮存在
杂质		无正常视力可见外来杂质	

5.3　理化指标

应符合表3的要求。

表 3　理化指标

项　目		指　标	
		酸甜荠头罐头	咸辣荠头罐头
固形物，%	≥	60	
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≤	29	
总酸（以醋酸计），%	≤	1.8	
氯化钠含量（以NaCl计），%	≤	6	10

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的要求。

6　试验方法

6.1　感官要求

按照GB/T 10786描述的方法测定。

6.2　理化指标

6.2.1　固形物含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.2.2　可溶性固形物含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.2.3　氯化钠含量

按GB 5009.44描述的方法测定氯化物的含量（以Cl^-计），并按式（1）计算氯化钠含量（以NaCl计）：式中：

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \quad \cdots\cdots(1)$$

X ——试样中氯化钠的含量，%；

X_1 ——试样中氯化物的含量（以Cl^-计），%。

6.3 总酸含量

按GB 12456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描述的方法检验。

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 标签、标志、包装、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。

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