ICS 67.080.20
CCS X77

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1612—XXXX
代替 QB/T 1612-1992

红焖大头菜罐头

Canned tuberous-rooted mustard braised

（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 1612—1992《红焖大头菜罐头》，与QB/T 1612—1992相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了范围中的产品描述（见第 1 章，1992 年版的第 1 章）；

——更改了原辅材料要求（见 5.1，1992 年版的 5.1）；

——更改了食用植物油的要求（见 5.1.2，1992 年版的 5.1.3）；

——更改了感官要求，分级方式修改为“优级品、合格品”，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 5.3.2、5.3.3）；

——更改了重金属含量、微生物指标要求为“食品安全”要求（见 5.5，1992 年版的 5.3.4、5.4）；

——删除了缺陷要求（见 1992 年版的 5.5）；

——更改了试验方法（见第 6 章，1992 年版的第 6 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：丽水学院、中国食品发酵工业研究院有限公司、食亦安（厦门）检测技术有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：叶选怡、东思源、钟应立、晁曦、陈一艳、张宇聪、仇凯、赵慧昕、王莹莹、刘有千、谢雯。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1964 年首次发布为 QB 482—1964《油焖大头菜》；1992 年第一次修订为 QB/T 1612—1992《红焖大头菜罐头》；

——本次为第二次修订。

工业和信息化部标准报批公示

红焖大头菜罐头

1 范围

本文件规定了红焖大头菜罐头的原辅材料、感官要求、理化指标及净含量等要求，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代号。

本文件适用于以新鲜或冷藏大头菜为原料，经预处理、调味、焖烤、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品的生产、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/T 1534 花生油
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 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
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 706 加工用芥菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

硬筋 crude fiber

大头菜中的粗纤维组织。

3.2

绿皮 green skin

大头菜表皮带有绿色，经焖烤后仍呈绿色的皮。

4 产品代号

必要时，可参照 GB/T 41900 标示产品代号，红焖大头菜罐头产品代号为 845。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 大头菜

应符合NY/T 706的要求。优级品红焖大头菜罐头用原料宜符合NY/T 706中一级品要求。

5.1.2 食用植物油

应符合GB/T 1534、GB/T 1535或GB/T 1536等食用植物油的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.5 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.6 其他原辅材料

应符合相应标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	菜头呈淡棕色或淡棕红色，有光泽。汤汁较清澈	菜头呈淡棕红色或棕红色，较有光泽。汤汁尚清澈
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	菜头块形完整。大小均匀，软硬适度，不应有硬筋和绿皮。菜叶质量不超过固形物质量的15%	菜头块形尚完整，大小尚均匀，软硬尚适度，不应有硬筋和绿皮。菜叶质量不超过固形物质量的25%
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物/% ≥	65
氯化钠含量（以NaCl计）/% ≤	2.0

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 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 净含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

6.4 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 标签、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