ICS 67.080.10
CCS X74

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

QB/T 1381—XXXX
代替 QB/T 1381-2014

山楂罐头

Canned haws

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024 年 1 月）

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

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 1381—2014《山楂罐头》，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：

。

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（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

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 1381—1991《糖水山楂罐头》；2014 年修订为 QB/T 1381-2014《山楂罐头》；

——本次为第二次修订。

山楂罐头

1 范围

本文件规定了山楂罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、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。

本文件适用于以新鲜、冷藏、冷冻山楂或罐藏山楂为原料，不添加防腐剂，经预处理、加汤汁、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 35883 冰糖

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4093 液体糖

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB/T 5356 果蔬发酵汁

GH/T 1159-2017 山楂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裂果 splitting haws

果实裂开，其裂缝长度超过果径1/2的山楂果。

3.2

干疤果 haws with scar

果实表面有黑色凹陷或褐色鳞状，面积达4 mm^2以上的疤痕的山楂果。

3.3

机械伤 mechanical damage

果实受外界机械作用，局部组织收到破坏、与空气接触或受热后明显变色的部位。

3.4

处理不良果 haws with unfit processing

因山楂处理不当，造成缺肉的，或因带有残留花萼、果核、果梗而影响外观的，或因虫害引起硬心的山楂果。

3.5

锈斑 rusty spot

果面上的铁锈色或煤灰状斑。

［来源：GH/T 1159-2017，3.7］

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

根据汤汁不同分为：

——糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、液体糖或果葡糖浆等食糖中的一种或多种的水溶液；

——果蔬汁型：汤汁为水果（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）的水溶液；

——混合型：汤汁为食糖、甜味剂、含乳（奶）饮料、酸味剂、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、植物提取物、植物发酵液、茶、药食同源等两种以上（包括两种）物质的水溶液；

——甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液；

——清水型：汤汁为清水。

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 山楂罐头产品代号

项 目	产品代号				
	糖水型	混合型	果蔬汁型	甜味剂型	清水型
山楂罐头	616	616 1	616 J	616 S	616 W

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 山楂

应符合GH/T 1159-2017的要求。应新鲜、冷藏或速冻良好、大小适中、成熟适度，呈红色或紫红色，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象。罐藏山楂应符合本文件的要求。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

5.1.4 液体糖

应符合QB/T 4093的要求。

5.1.5 果葡糖浆

应符合GB/T 20882.4的要求。

5.1.6 浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）

应符合GB/T 31121的要求。

5.1.7 果蔬发酵汁

应符合QB/T 5356的要求。

5.1.8 含乳（奶）饮料

应符合GB/T 21732的要求。

5.1.9 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.10 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官

应符合表2的规定。

表2 山楂罐头感官要求

项目		优级品	合格品
色泽		固形物应具有该产品应有的色泽；汤汁应清晰，具有该产品应有的色泽	
滋味、气味		具有山楂罐头应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	固形物	果形完整，大小较均匀，软硬适度，无病虫害果；处理不良果、裂果、干疤果、机械伤果及锈斑果不超过总果数的 10%；掉落果核数每百克固形物不超过 1 颗	果形较完整，大小较均匀，软硬较适度；干疤果、机械伤果、裂果及锈斑果不超过总果数的 10%；处理不良果不超过总果数的 25%；掉落果核数每百克固形物不超过 2 颗
	汤汁	可有极少量碎屑，及凝胶状白色沉淀物。 果蔬汁型和混合型的果蔬汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有极少量果肉微粒沉淀，含乳（奶）饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有极少量沉淀	可有少量碎屑，及凝胶状白色沉淀物。 果蔬汁型和混合型的果蔬汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀，含乳（奶）饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有少量沉淀
杂质		无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3　山楂罐头理化指标

项目	理化指标	
	优级品	合格品
固形物含量，% ≥	每批产品的平均固形物含量不应低于标示值，且应≥38	
可溶性固形物含量[a] (20℃,按折光计法)，% ≤	22	
蛋白质[a]，% ≥	1.0	0.6
[a]仅适用于含乳（奶）饮料的产品，检测时以含乳汤汁计，不包括果肉		

5.4　净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量应不低于标示值。

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

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.4　蛋白质含量

按GB 5009.5描述的方法测定。

6.5　净含量

按JJF 1070 中有关规定执行。

6.6　食品安全指标

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、可溶性固形物含量、微生物限量为出厂检验项目。

8　标志、包装、运输、贮存

8.1　产品的标签应符合相关标准要求，并应标明产品类型。可按汤汁分类标示产品类型为“糖水型”、“ 果蔬汁型” （其中果蔬汁应标明具体名称）、“混合型”（混合型罐头的配料应在配料表中标明，含乳(奶)饮料的产品标注蛋白质含量）、“ 清水型”，鼓励在标签中标注产品特征性的指标或成分含量。

8.2　产品的包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的有关规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，包装材料应符合相关标准要求。

参 考 文 献

[1] GB/T 41900 罐头食品代号