



中华人民共和国国家标准

GB/T 31116—202×

代替 GB/T 31116—2014

粥类罐头质量通则

General quality requirements for canned porridge

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 31116—2014《八宝粥罐头》，与 GB/T 31116—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了适用范围(见第 1 章,2014 年版的第 1 章)；
- b) 增加了“粥类罐头”的术语和定义(见 3.1),删除了“结块”和“分层”的术语和定义(见 2014 年版的 3.2 和 3.3)；
- c) 更改了术语“八宝粥罐头”的定义(见 3.2,2014 年版 3.1)；
- d) 增加了产品分类,更改了产品代号(见第 4 章,2014 年版的第 4 章)；
- e) 增加了食糖、淀粉糖、肉类、蛋类、水产品等动物性原料的要求(见 5.2、5.3 和 5.4),删除了白砂糖、食品添加剂的要求(见 2014 年版的 5.1)；
- f) 更改了感官要求(见 6.1,2014 年版的 5.2)；
- g) 更改了固形物含量、可溶性固形物含量、pH、干燥物含量要求(见 6.2,2014 年版的 5.3),增加了氯化钠含量要求(见 6.2)；
- h) 删除了卫生指标、食品添加剂、营养强化剂的要求(见 2014 年版的 5.4、5.5 和 5.6)；
- i) 删除了卫生指标的试验方法(见 2014 年版的 6.3),更改了固形物含量的试验方法(见 7.2.1,2014 年版的 6.2.2),增加了氯化钠含量的试验方法(见 7.2.3)；
- j) 更改了检验规则(见第 8 章,2014 年版的第 7 章)；
- k) 更改了标签、包装、标志、运输和贮存要求(见第 9 章,2014 年版的第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：厦门银鹭食品集团有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广东产品质量监督检验研究院、中国食品发酵工业研究院有限公司、十二夏天(厦门)食品科技有限公司、扬州欣欣食品有限公司、大洲新燕(厦门)生物科技有限公司、同福集团股份有限公司、秦皇岛市福寿食品有限公司、四川华食科技有限公司、中国罐头工业协会、集美大学、山东凯欣绿色食品股份有限公司。

本文件主要起草人：仇凯、罗志祥、张娟、陈桂阳、温金龙、东思源、蒙泳、戴正海、陈家洛、刘辉、刘志颖、程小平、刘有千、周永波、陈伟、张莉、黄翠莉、林嘉珣、方汉森、刘丽媛、晁曦、李健、吴刚、谢雯、周勇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2014 年首次发布为 GB/T 31116—2014；

——本次为第一次修订。

粥类罐头质量通则

1 范围

本文件规定了粥类罐头的原辅材料、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、标签、包装、标志、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。

本文件适用于粥类罐头的生产、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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 20882 (所有部分) 淀粉糖质量要求

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粥类罐头 **canned porridge/ canned congee**

以水、粮食和(或)其制品等为主要原料,添加或不添加其他食用原料和辅料,经加工制成的粥状罐藏食品。

注:包括八宝粥罐头和其他粥类罐头。

3.2

八宝粥罐头 **canned mixed porridge/ canned mixed congee**

以八种或八种以上谷类、豆类、干果等植物性原料为主要原料,添加或不添加其他辅料,经加工制成的粥类罐头(3.1)。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按产品风味分类

根据产品风味不同分为：

- 原味粥罐头：不添加甜味或咸味等调味料或成分，味道保持粮食原有风味的粥类罐头；
- 甜味粥罐头：添加食糖、淀粉糖和(或)甜味剂等辅料，味道偏甜的粥类罐头，包括八宝粥罐头；
- 咸味粥罐头：添加食用盐等调味料，味道偏咸的粥类罐头；
- 其他风味粥罐头：除以上三种外其他风味粥类罐头。

4.1.2 按产品固形物含量分类

根据产品固形物含量不同分为：

- 浓稠型；
- 非浓稠型。

4.2 产品代号

宜参照附录 A 进行标示，如附录 A 中未提及的产品代号则参照 GB/T 41900 的编号规则进行编号。

5 原辅材料

5.1 谷类、豆类、果蔬、干果等植物性原料

应符合相关标准的规定。

5.2 肉类、蛋类、水产品等动物性原料

应符合相关标准的规定。

5.3 食糖

应符合 GB/T 317、GB/T 35883、QB/T 4093 等相关标准的规定。

5.4 淀粉糖

应符合 GB/T 20882 相应部分的规定。

5.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.6 其他原辅材料

应符合相关标准的规定。

6 要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽。可有少量表层氧化引起的色泽变化
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味
组织形态	呈糯软粥状,黏稠适度,无回生 ^a 现象。可有少量结块 ^b 和分层析水 ^c 现象
杂质	无正常视力可见外来杂质
^a 回生:糊化后,因粮食中直链淀粉与支链淀粉二者发生重组,导致其硬度变高、咀嚼性发生改变等品质降低的现象。 ^b 结块:产品久置后,内容物结成团的现象。 ^c 分层析水:产品久置后,有明显汁液析出的现象。	

6.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标		
	原味粥罐头	甜味粥罐头/其他风味粥罐头	咸味粥罐头
固形物含量 ^a /%	≥ 浓稠型: 50 非浓稠型: 45	浓稠型: 55 非浓稠型: 35	45
可溶性固形物含量(20℃,按折光计法)/%	≥ —	4.5	4.5
氯化钠含量/%	≤ —	—	1.5
pH	5.0~7.0		
干燥物含量(质量分数)/%	≥ 浓稠型: 10 非浓稠型: 6	浓稠型: 12(10) 非浓稠型: 8	9
八宝粥罐头应符合甜味粥罐头中浓稠型产品质量要求 注:括号内的数值仅适用于甜味剂代糖的粥类罐头产品。			
^a 单罐测定允许负偏差为 5%,每批产品平均固形物含量不应低于标示值。			

6.3 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。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2.2 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2.3 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),并按公式(1)计算氯化钠含量:

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

式中:

X —— 试样中氯化钠的含量, %;

X_1 —— 试样中氯化物的含量(以 Cl^- 计), %。

7.2.4 pH

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2.5 干燥物含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2.6 净含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

8 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量和 pH 为出厂检验项目。型式检验时,若固形物含量与干燥物含量二者发生矛盾,以干燥物含量为准。

9 标签、包装、标志、运输和贮存

9.1 应符合 QB/T 4631 的有关规定。

9.2 产品名称可标示为粥,如八宝粥罐头可标示为“八宝粥”。产品应标明产品类型,其中八宝粥罐头可不根据固形物含量分类标注产品类型。宜在标签中标注产品特征性的指标,如标示血糖生成指数(GI值)。

附 录 A
(资料性)
粥类罐头产品代号

表 A.1 给出了粥类罐头产品代号。

表 A.1 粥类罐头产品代号

项目	产品代号
原味粥罐头	943 1
甜味粥罐头	八宝粥罐头:943 其他:943 2
咸味粥罐头	943 3
其他风味粥罐头	943 4

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-