

ICS 67.080.20

X77

备案号：1

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1402—XXXX

代替 QB/T 1402-1991、QB/T 1403-1991 和 QB/T 1404-1991

榨菜类罐头

Canned preserved vegetable

CODEX STAN 297-2009, Standard for certain canned vegetables, NEQ

(征求意见稿)

(本稿完成日期：2012年3月23日星期五)

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

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1402-1991《榨菜罐头》、QB/T 1403-1991《调味榨菜罐头》、QB/T 1404-1991《榨菜肉丝罐头》。

本标准与原行业标准相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 整合修订QB/T 1402-1991、QB/T 1403-1991、QB 1404-1991系列榨菜罐头行业标准，标准名称为“榨菜类罐头”；
- 整合修订了标准范围、术语和定义，增加了产品分类原则；
- 整合修订了感官要求，将产品质量等级修订为“优级品和合格品”；
- 取消了产品的缺陷指标，在感官指标中增加“杂质”要求；
- 重金属指标修改为污染物指标。

本标准参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 297-2009《蔬菜罐头》（英文版）编制，与CODEX STAN 297-2009的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1402-1991，QB/T 1403-1991，QB/T 1404-1991。

榨菜类罐头

1 范围

本标准规定了榨菜类罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以榨菜（或含猪肉）为原料，经加工处理、调味或不调味、装罐、密封、杀菌、冷却制成的榨菜类罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉(面粉)
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1537 精炼棉籽油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5461 食用盐
- GB 8233 芝麻油
- GB 8885 食用玉米淀粉
- GB 8884 食用马铃薯淀粉
- GB 8883 食用小麦淀粉
- GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GH/T 1011 榨菜
- QB /T 1006 罐头食品检验规则
- QB 2683 罐头食品代号的标示要求
- 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

棉花包 cotton bale

榨菜内部呈白色显干燥的絮状体。

3.2

黑斑 dark spots

榨菜原料在生长期中受病虫害或其他伤害后的愈合斑。

3.3

烂点 rotten point

榨菜上的腐斑。

3.4 空心 hollow

榨菜原料在生长期中髓部变空。

3.5

老筋 crude fiber

榨菜上的集束粗纤维物，食之有渣感的组织。

3.6

碎屑 scrap

榨菜片不成片状，榨菜丝不成条状的菜屑。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 分类原则

根据加工及调味方式的不同，分为榨菜罐头（整形、榨菜片、榨菜丝）、调味榨菜罐头类（美味、辣味、丁香、香油）和榨菜肉丝罐头。

4.1.1.1 榨菜罐头：以榨菜为原料，经加工处理、装罐、密封、杀菌制成的整形或片、丝状的榨菜罐藏食品。

4.1.1.2 调味榨菜罐头：以原坛装榨菜为原料，经清洗、切成片或丝、脱水、装罐、密封、杀菌制成的各种调味榨菜罐藏食品。

4.1.1.3 榨菜肉丝罐头：以榨菜、瘦猪肉为原料，经预处理、装罐、密封、杀菌制成的榨菜肉丝罐藏食品。

4.2 产品代号

应符合QB 2683的规定。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 榨菜

应符合GH/T 1011的要求。

5.1.2 猪肉

应符合GB 9959.1或GB 9959.2的要求。

5.1.3 食用盐

应符合GB 5461的要求。

5.1.4 芝麻油

应符合GB 8233的要求。

5.1.5 植物油

应符合GB 1534、GB 1535、GB 1536和GB 1537的要求。

5.1.6 白砂糖

应符合GB 317的要求。

5.1.7 小麦粉(面粉)

应符合GB 1355的要求。

5.1.8 淀粉

应符合GB 8883、GB 8884和GB 8885的要求。

5.1.9 辣椒粉

红色、有辣味，无虫蛀、变质、杂质，呈粉状的辣椒粉。

5.1.10 丁香

干燥，无虫蛀、霉变，香味正常。

5.1.11 其他辅料

应符合相应标准要求和规定。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	榨菜罐头和调味榨菜罐头： 榨菜呈黄绿色或淡黄色，外表呈青色，具有经调味、配料后应有的颜色和光泽。 榨菜肉丝罐头： 肉色正常，榨菜丝呈浅黄色或略带绿色	
滋味、气味	具有该品种榨菜罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	榨菜罐头和调味榨菜罐头： 整形榨菜呈不规则长圆形，无老筋和粗纤维，无黑斑、烂点、空心、棉花包，允许每罐添秤小块不超过2块，其他榨菜允许有不超过10%的碎屑； 榨菜肉丝罐头： 菜丝形状均匀，允许有少许碎屑，肉丝细嫩，软硬适度，无黑斑、空心、棉花包。肉丝含量不低于净含量55%	榨菜罐头和调味榨菜罐头： 整形榨菜呈不规则长圆形，无老筋和粗纤维，无黑斑、烂点、空心、棉花包，允许每罐添秤小块不超过2块，其他榨菜允许有不超过15%的碎屑； 榨菜肉丝罐头： 榨菜及猪肉切成细丝，丝形较均匀，允许有少许碎屑；肉丝细嫩，软硬尚适度。肉丝焦黑点、含棉花包和老筋榨菜不超过净含量10%。肉丝含量不低于净含量40%
杂质	无外来杂质	

5.3 理化指标

5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。

5.3.2 氯化钠含量

应符合表2的规定。

表2 氯化钠含量

项 目	要 求
榨菜罐头，% \leq	15
调味榨菜罐头，% \leq	7
榨菜肉丝罐头，% \leq	1.2

5.3.3 污染物指标

应符合GB 2762对应条款的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 食品添加剂

产品中食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 净含量

按GB/T 10786 规定的方法检验。

6.3 固形物含量

按GB/T 10786 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 污染物指标

按GB 2762规定的方法检验。

6.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官指标、净含量、固形物含量、氯化钠含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。
