

# 《罐头食品分类》国家标准编制说明

(报批稿)

标准起草工作组 2018-6-5

## 一、 工作概况

### 1、任务来源

根据国家标准化委员会国标委综合〔2014〕88号,《罐头食品分类》列入2014年标准修订计划,项目编号为20142787-T-469。本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出,全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口,由中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会等单位负责起草。

### 2、简要起草过程

#### (1) 起草阶段

2014年12月,项目发布后,全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会着手组织该项标准的修订工作。2015年1月-6月,罐头标委会秘书处开展了罐头食品行业调研工作,完成标准起草工作组组建工作,并摸清我国罐头食品分类标准执行中存在的问题,并提出标准修订思路。

2015年6月,标委会秘书处组织召开第一次起草工作会议,确定了标准修订思路,重点对现有标准梳理、粮谷类罐头、水果类罐头分类与归属进行研究分类。

2016年6月,标委会秘书处组织召开第二次起草工作会议,重点解决了粥类罐头定位、定义、水果类罐头分类问题。

2016年6月-2017年4月,起草组提出标准工作组讨论稿,在行业内部、重点单位开展了内部征求意见,根据返回意见修改提出标准征求意见稿。

#### (2) 征求意见阶段

经标委会秘书处同意,2017年6月28日,发送到行业向有关单位广泛征求意见。截止2017年8月15日,共发函40个单位,收到26个单位回函,提出了16条意见或建议。采纳14条,部分采纳2条,未采纳0条。

征求意见结束后,秘书处组织召开了定向领域的会议征求意见,重点对水果罐头、蔬菜、谷物和杂粮罐头、其他罐头的分类进行了征求意见。根据提出意见,

形成最终送审稿。

### **(3) 审定阶段**

2018年3月27日~28日,在北京中国食品发酵工业研究院有限公司组织的第四届第二次罐头技术全体委员会上进行了会审,会议建议按照专家意见修改后报批。

2018年4月19日~5月3日,根据标准委国家标准制修订管理办法对该标准项目进行审查投票,最终39名委员参与了投票,投票率超过了90%,其中赞成39票,不赞成0票,弃权0票。

### **(4) 报批阶段**

2018年5月,根据会审意见和建议,秘书处及工作组对标准“送审稿”作进一步修改,形成完善的标准“报批稿”、编制说明及其他相关文件,并上传至“国家标准制修订工作管理信息系统”完成报批工作。

## **3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等**

本标准由中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、厦门银鹭食品集团有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、浙江台州一罐食品有限公司、新疆中亚食品研发中心(新康食品)、奥瑞金科技股份有限公司等单位共同负责起草。

主要成员:仇凯、晁曦、雷益聚、陈军、陈君、陈其钢、陈国辉、陈玉飞、龚经纬、东思源等

所做的工作:仇凯任工作组组长,主持全面协调工作。仇凯为本标准主要持笔人,负责本标准的起草、编写。晁曦为组员负责收集、分析国内外相关技术文献和资料,并对生产现状和发展情况进行了全面调研。东思源负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析及本标准其他材料的编制。

## **二、标准编制原则和主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据,解决的主要问题。**

### **(一) 标准的制修订与起草原则**

本标准基于我国罐头食品行业发展现状,综合梳理我国罐藏食品相关标准基础上,遵循“先进性、适用性、有效性”的原则,对罐头食品分类标准进行修订,

具体修订原则：

- 1、充分梳理我国现行罐头产品标准；
- 2、考虑与法规、食品安全国家标准的衔接，使分类标准符合目前国民经济统计、监管和立法需要；
- 3、修订标准冲突矛盾、缺失的地方。

## **(二) 国内相关法规、标准罐头食品分类情况**

### **1、罐头食品生产许可证审查细则**

实施食品生产许可证管理的罐头食品是指原料经处理、装罐、密封、杀菌或无菌包装而制成的食品。罐头食品应为商业无菌、常温下能长期存放。罐头食品的3个申证单元：畜禽水产罐头；果蔬罐头；其他罐头。

**畜禽水产罐头申报单元：**肉类罐头、水产罐头；榨菜肉丝罐头归为肉类罐头单元，在现行分类标准中属于混合类罐头。从食品安全风险级别的角度考虑，榨菜肉丝罐头归为肉类罐头更为合理。

**果蔬罐头申报单元：**包括水果罐头、蔬菜罐头、食用菌罐头、豆类罐头。食用菌罐头和豆类罐头归为果蔬罐头单元。

**其他罐头申报单元：**包括坚果类罐头、花生米罐头、八宝粥罐头

### **2、食品安全国家标准罐头食品分类**

#### **(1) GB 2760 分类**

水果罐头、蔬菜罐头、食用菌和藻类罐头、坚果与籽类罐头、杂粮罐头、肉罐头类、水产品罐头、蛋及蛋制品、浓缩汤（罐装、瓶装）

**蛋及蛋制品中未明确列出蛋类罐头；GB 2760 与 CAC 分类接近。**

#### **(2) GB 2762 分类**

水果罐头、蔬菜罐头、食用菌罐头、其他谷物制品（含八宝粥罐头）、豆类罐头、藻类罐头、坚果及籽类罐头、肉类罐头、水产品罐头、其他蛋制品

**蛋及蛋制品中未明确列出蛋类罐头**

#### **(3) GB 14880 分类**

水果罐头、加工蔬菜、加工食用菌和藻类、加工坚果及籽类、杂粮制品（含八宝粥罐头）、肉罐头类、水产品罐头、蛋制品（改变其物理性状）

**蛋制品中未明确列出蛋类罐头**

### 3、中国标准分类

X70	罐头综合	X70/79	
X71	肉类罐头	X70/79	猪、牛、羊等肉类罐头。
X72	禽类罐头	X70/79	
X73	水产罐头	X70/79	鱼类、海兽、贝类、甲壳类、藻类罐头等。
X74	水果罐头	X70/79	
X77	蔬菜罐头	X70/79	豆类罐头入此。
X79	其他罐头	X70/79	木耳、蘑菇、酱罐头、干果酱等。

### 4、GBT 4754-2002 国民经济行业分类

#### 145 罐头制造

1451 肉、禽类罐头制造

1452 水产品罐头制造

1453 蔬菜、水果罐头制造

1459 其他罐头食品制造：指婴幼儿辅助食品类罐头、米面食品类罐头（如八宝粥罐头等）及上述未列明的罐头食品制造

### 5、GB/T 10784-2006 罐头食品分类

（1）第一级分类：畜肉类罐头、禽类罐头、水产动物类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、干果和坚果类罐头、谷类和豆类罐头、其他类罐头

（2）第二级：根据加工和调味方法不同分类

（3）目前罐头分类标准中冲突、矛盾、缺失的地方

——食用菌罐头与蔬菜罐头区别：生产工艺接近，但是安全标准的引用也不同；

——豆类罐头与蔬菜罐头属性差异：中国标准分类法把豆类罐头归入蔬菜罐头管理，但是安全标准引用不同；

——八宝粥罐头、粥类罐头、杂粮罐头概念和范围的确定：GB 2760、GB 14880把八宝粥罐头归入杂粮罐头、GB 2762把八宝粥归入其他谷物制品；目前GB/T 10784缺少杂粮罐头与安全标准对接；

——薯类罐头需要明确分类：GB 2762明确薯类列入蔬菜类别；

——坚果及籽类罐头需与安全标准衔接；

——缺少蛋类罐头分类。

#### （三）主要修订内容说明

1. 畜肉类罐头、禽类罐头归类比较清晰，不作修订。
2. 水产类罐头中增加藻类罐头。
3. 标准名称修改为罐藏食品分类。与罐藏食品工业术语标准定义名称一致。
4. 修订水果类罐头分类
5. 根据目前我国水果类罐头标准现状，修订水果罐头分类如下：

i. **糖浆型水果罐头** canned fruit with syrup

处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达45%~55%后装罐，加入高浓度糖浆等工序制成的罐藏食品。又称为液态蜜饯罐头。如糖浆金橘等罐头。

ii. **糖水型水果罐头** canned fruit with syrup

把经分级去皮（或核）、修整（切片或分瓣）、分选等处理好的水果原料装罐，加入不同浓度的糖水而制成的罐藏食品。如糖水橘子、糖水菠萝、糖水荔枝、糖水椰果等罐头。

iii. **果汁型水果罐头** canned fruit with juice

把经分级去皮（或核）、修整（切片或分瓣）、分选等处理好的水果原料装罐，加入汤汁为水和果汁的混合液而制成的罐藏食品。

iv. **混合型水果罐头** canned fruit mixed liquid

把经分级去皮（或核）、修整（切片或分瓣）、分选等处理好的水果原料装罐，加入汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂4种中不少于两种的水溶液而制成的罐藏食品。

v. **甜味剂型水果罐头** canned fruit with sweetener liquid

把经分级去皮（或核）、修整（切片或分瓣）、分选等处理好的水果原料装罐，加入汤汁为甜味剂的水溶液而制成的罐藏食品。

vi. **清水型水果罐头** canned fruit with water

把经分级去皮（或核）、修整（切片或分瓣）、分选等处理好的水果原料装罐，加入清水而制成的罐藏食品。

vii. **干装型水果罐头** canned fruit in solid pack

水果经预处理、切块、抽空、脱水、装罐制成的罐藏食品。如干装苹果罐头等。

viii. **果冻及果酱类水果罐头** canned jam

ix. **果汁类罐头** canned juice

将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后制成的罐藏食品。

x. **水果饮料罐头** canned fruit drink

以水，新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果为主要原料，添加或不添加其他原辅料和（或）食品添加剂，经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成，其固形物含量小于同类型水果罐头的罐藏食品。

## 6. 修订蔬菜类罐头

(1) 考虑到中国标准分类划分及食品安全标准衔接,从蔬菜罐头中去除食用菌罐头

(2) 修订如下:

### i. 清渍类蔬菜罐头 canned vegetable with brine

选用新鲜或冷藏良好的蔬菜原料,经加工处理、预煮漂洗(或不预煮),分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐藏食品。如青刀豆、清水笋、清水荸荠等罐头。

### ii. 醋渍类蔬菜罐头 canned vegetable with vinegar

选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料,经加工修整、切块装罐,再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐藏食品。如酸黄瓜、甜酸蒜头等罐头。

### iii. 盐渍(酱渍)蔬菜罐头 canned salted vegetable

选用新鲜蔬菜,经切块(片)(或腌制)后装罐,再加入砂糖、食盐、味精等汤汁(或酱)而制成的罐藏食品。如雪菜、香菜心等罐头。

### iv. 调味类蔬菜罐头 canned vegetable with dressing

选用新鲜蔬菜及其他小配料,经切片(块)、加工烹调(油炸或不油炸)后装罐而制成的罐藏食品。如油焖笋、薯类罐头等罐头。

### v. 蔬菜汁(酱)罐头 canned vegetable juice and vegetable jam

将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁(或制酱),并经调配、装罐等工序制成的罐藏食品。如番茄汁、番茄酱、胡萝卜汁、食用菌酱等罐头。

7. 设置单独食用菌罐头分类,与食品安全国家标准 GB 2760 衔接。

8. 修订干果和坚果罐头为:坚果及籽类罐头

以符合要求的坚果和籽类为主要原料,经挑选、去皮(壳),油炸拌盐(糖或糖衣)或烘焙/炒制后装罐、密封、杀菌或不杀菌而制成的罐藏食品。如花生米、核桃仁等罐头。

9. 修订谷类和豆类罐头为:谷物及杂粮罐头,删除豆类罐头。修订如下:

#### 1) 谷物和杂粮罐头 canned cereals and pulses

经过处理后的谷类、杂粮、干果及其他原料(桂圆、枸杞、蔬菜等)装罐制成的罐藏食品。如八宝粥、八宝饭、蔬菜粥等罐头。也包括经过处理后的面条、米粉等经油炸或蒸煮、调味或不调味、装罐制成的罐藏食品。如茄汁肉末面、鸡丝炒面、乌冬面等罐头。

10. 删除调味类罐头、混合类罐头,增加龟苓膏罐头、燕窝罐头、腐乳罐头、蛋类罐头(如鹤鹑蛋罐头)、芦荟罐头等

**增加蛋类罐头分类。**

以禽蛋为主要原料,经调味加工而成的罐藏食品。如鹤鹑蛋罐头等。

### **三、 主要试验（或验证）情况分析**

本标准 of 行业基础标准，不需要开展实验验证工作。

### **四、 标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明**

本标准 of 罐头领域基础标准，不涉及专利。

### **五、 产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效益等情况**

本标准自发布起已执行 11 年，罐头食品领域出现了新的品类，该标准的修订将促进行业集中度进一步增强，促进行业做大做强；同时为十三五罐头领域标准体系的建设奠定了基础。

### **六、 采用国际标准和国外先进标准情况**

水果罐头分类参考 CAC/GL 51-2003 罐装水果包装介质法典指南，以装罐介质类型为分类依据，与国际标准基本一致。

### **七、 与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性**

本标准 of 推荐性国家标准，与我国现行强制性国家标准没有交叉和冲突。

### **八、 重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

### **九、 标准性质的建议说明**

建议以推荐性国家标准发布。

### **十、 贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）**

建议由罐头食品行业标准化组织推进标准的实施。建议标准发布后过渡期为一年。

### **十一、 废止现行相关标准的建议**

本标准发布后，原标准 GB/T 10784-2006 罐头食品分类废止。

### **十二、 其它应予说明的事项。**

标准计划项目原名称为“罐头食品分类”。罐头、罐头食品的法文是 en、**conserve**（在线汉法辞典翻译），英文是 **can**、**cannedfood**，从行业引导和发展角度，为了更好的反映加工和保藏技术，也为与已经制定发布的《罐藏食品工业术语》标准相配套，起草组修改标准名称为“罐藏食品分类”。