

ICS 67.080.10
分类号: X 74
备案号: 46042-2014



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1379—2014
代替 QB/T 1379—1991

梨 罐 头

Canned pears

(CODEX STAN 61-2001, Standard for canned pears, NEQ)

2014-05-06 发布

2014-10-01 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 1379—1991《糖水梨罐头》，与QB/T 1379—1991相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改标准名称为“梨罐头”；
- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求；
- 将产品质量等级修改为“优级品和合格品；
- 在原料要求中增加食品添加剂和营养强化剂要求；
- 修改产品固形物含量、可溶性固形物含量要求；
- 删除“缺陷”要求，在感官要求中增加“杂质”要求。

本标准参考国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 61-2001《梨罐头》(英文版)编制，与CODEX STAN 61-2001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：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、徐州大丰食品有限公司、大连真心罐头食品有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、邵云龙、贾敏、谢德海。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1379—1991；
- QB 278—1976。

梨 罐 头

1 范围

本标准规定了梨罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻的梨或罐装梨为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的梨罐藏食品。本标准不适用于洋梨罐头。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 20882 果葡糖浆

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 1173 单晶体冰糖

QB/T 1174 多晶体冰糖

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

过度修整 **excessive trim**

梨修整后有明显刀痕，失去原有的形态或修正部分超过正常块1/3的修整。

3.2

轻微裂开 **slightly split**

梨块裂开，但未裂成碎块的现象。

3.3

毛边 **raw edges**

梨块边缘不整齐，露出纤维的现象。

3.4

石细胞 **stone cells**

梨的果肉近核部位具有的较厚木质化次生壁的细胞质坚硬的细胞。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据固形物形状不同分为：

- 二开梨罐头：梨经去皮去核后，纵切成1/2的梨块；
- 四开梨罐头：梨经去皮去核后，纵切成1/4的梨块；
- 梨条罐头：梨经去皮去核后，纵切成1/6或1/8的梨条；
- 碎块梨罐头：梨经去皮去核后，切成块形不拘，大小在30 mm～50 mm之间的梨块；
- 梨丁罐头：梨经去皮去核后，切成大小在30 mm以下的规则块；
- 梨碎丁罐头：梨经去皮去核切丁后，大小不一的不规则小丁。

4.1.2 根据汤汁不同分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖或糖浆的水溶液；
- 果汁型：汤汁为水和果汁的混合液；
- 混合型：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；
- 清水型：汤汁为清水；
- 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液。

4.2 产品代号

见表1。

表1 产品代号

项 目	产 品 代 号				
	糖水型	果汁型	混合型	清水型	甜味剂型
二开梨罐头	647	647J	647B	647W	647T
四开梨罐头	647 1	647J 1	647B 1	647W 1	647T 1
梨条罐头	647 2	647J 2	647B 2	647W 2	647T 2
碎块梨罐头	647 3	647J 3	647B 3	647W 3	647T 3
梨丁罐头	647 4	647J 4	647B 4	647W 4	647T 4
梨碎丁罐头	647 5	647J 5	647B 5	647W 5	647T 5

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 梨

应新鲜、冷藏或速冻良好，大小适中、成熟适度，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。果实横径在55 cm以上。

可采用罐藏梨，罐藏梨应符合本标准质量要求。

5.1.2 白砂糖

应符合GB 317的要求。

5.1.3 冰糖

应符合QB/T 1173或QB/T 1174的要求。

5.1.4 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

5.1.5 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.6 果汁

应符合相应标准的要求。

5.1.7 食品添加剂和营养强化剂
应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求
应符合表1的要求。

表2 感官要求

项 目	优 级 品	合 格 品
色 泽	果肉呈白色、黄白色、浅黄白色，色泽较一致；汤汁澄清，可有少量果肉碎屑	果肉色泽正常，可有轻微变色果块；汤汁可有少量果肉碎屑
滋味、气味	具有该品种梨罐头应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	组织软硬适度，食之无明显石细胞感觉；块形完整，可有轻微毛边；同一罐内果块大小均匀	组织软硬较适度；块形基本完整，过度修整、轻微裂开的果块不超过总固形物含量的 20%（梨碎丁罐头除外），可有轻微石细胞和毛边；同一罐内果块基本均匀
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。每批产品平均净含量不低于标示值。

- 5.3.2 固形物含量
- 5.3.2.1 优级品固形物含量不应低于 55%；合格品固形物含量不应低于 50%。
 - 5.3.2.2 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。
- 5.3.3 可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）
7%~22%（清水型和甜味剂型除外）。

5.4 污染物限量
应符合GB 2762的规定。

5.5 微生物指标
应符合罐头食品商业无菌的要求。

- 5.6 食品添加剂和食品营养强化剂的使用
- 5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
 - 5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求
按GB/T 10786规定的方法进行检验。

- 6.2 理化指标
- 6.2.1 净含量
按GB/T 10786规定的方法进行测定。
 - 6.2.2 固形物含量
按GB/T 10786规定的方法进行测定。
 - 6.2.3 可溶性固形物含量
按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

6.4 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

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、微生物指标为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。
