

ICS 67.080.20
分类号: X 77
备案号: 60672-2017



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1402—2017

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

榨菜类罐头

Canned preserved vegetable

2017-11-07 发布

2018-04-01 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 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；
- 重金属指标修改为食品安全指标。

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：中国食品发酵工业研究院、厦门市工业产品生产许可证审查技术中心、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：仇凯、李仲超、孟镇、晁曦。

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、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以榨菜（或含猪肉）为原料，经加工处理、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/T 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉（面粉）
GB/T 1534 花生油
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB/T 1537 精炼棉籽油
GB/T 5461 食用盐
GB/T 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8883 食用小麦淀粉
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
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

根据加工工艺和调味不同，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。

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

——调味榨菜罐头：以榨菜为原料，经清洗、切成片或丝、脱水、装罐、密封、杀菌、冷却制成的各种调味榨菜罐藏食品；

——榨菜肉丝罐头：以榨菜、猪肉为原料，经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却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/T 9959.1或GB/T 9959.2的要求。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.4 芝麻油

应符合GB/T 8233的要求。

5.1.5 食用植物油

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

5.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.7 小麦粉（面粉）

应符合GB/T 1355的要求。

5.1.8 淀粉

应符合GB/T 8883、GB/T 8884和GB/T 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

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： 榨菜及猪肉切成丝状，丝形均匀，允许有少许碎屑；肉丝细嫩，软硬适度，无焦黑点；榨菜丝脆嫩，无棉花包，无老筋	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： 榨菜及猪肉切成丝状，丝形尚均匀，允许有少许碎屑；肉丝尚细嫩，焦黑点不超过15点；榨菜丝尚脆嫩，棉花包不超过5条，老筋不超过2条
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

单位为%

项 目	要 求
榨菜罐头（质量分数）	≤ 15
调味榨菜罐头（质量分数）	≤ 7
榨菜肉丝罐头（质量分数）	≤ 1.2

5.4 食品安全要求

应符合GB/T 7098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 氯化钠含量

按GB/T 12457规定的方法检验。

6.4 食品安全要求

按GB/T 7098规定的方法检验。

7 检验规则

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

8 包装、标志、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
榨 菜 类 罐 头

QB/T 1402—2017

*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010) 85119832/38

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010) 68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·5098

印数：1—200册 定价：22.00元