

ICS 67.080.20
分类号:X 77

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1607—2020
代替 QB/T 1607—1992

豆类罐头

Canned pulse

2020-12-09 发布

2021-04-01 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 1607—1992《盐水红豆罐头》。

本标准与 QB/T 1607—1992 相比，除编辑性修改外，主要技术差异如下：

- 标准名称修改为“豆类罐头”；
- 扩大了标准适用范围（见 1，1992 年版第 1 章）；
- 增减了规范性引用文件（见 2）；
- 增加了术语和定义内容，修改了破碎豆的定义（见 3）；
- 增加了产品的分类内容（见 4.1）；
- 修改了部分原辅材料要求（见 5.1，1992 年版 5.1）；
- 修改了感官要求（见 5.2，1992 年版 5.2）；
- 将产品质量等级修改为优级品和合格品（见 5.2，1992 年版 5.2）；
- 修改产品固形物含量要求（见 5.3，1992 年版 5.3.2）；
- 修改了氯化钠含量，增加了可溶性固形物含量要求（见 5.3，1992 年版 5.3.3）；
- 删除了“缺陷”要求（见 1992 年版 5.5）；
- 删除了重金属、微生物指标（见 1992 年版 5.3.4 和 5.4）；
- 修改了净含量要求（见 5.4，1992 年版 5.5）；
- 增加了食品安全要求（见 5.5）；
- 增加了氯化钠含量计算公式（见 7.2.3）。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC 64/SC 2）归口。

本标准起草单位：福建绿宝食品集团有限公司、秭归帝元食品罐头股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、青岛中维安全检测有限公司。

本标准主要起草人：郭卿珊、夏冬梅、东思源、晁曦、仇凯、张丽萍。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1607—1992。

豆类罐头

1 范围

本标准规定了豆类罐头的术语和定义、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 1 种或 1 种以上的新鲜的、冷冻的或脱水的豆类（去除豆荚）或豆豉为原料，经预处理、装罐、加调味液、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14215 番茄酱罐头
- GB/T 18186 酿造酱油
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 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

变色豆 discolored pulse

因氧化等原因，豆粒表皮变成比原豆色更深的豆。

3.2

破碎豆 pea fragments

单片子叶、破损子叶和脱落的豆皮，不包括已脱皮而仍完整的豆。

3.3

斑点豆 blemished pulse

杂色豆 blemished pulse

有污染物或与原豆色有明显差异的豆。

3.4

虫害豆 worm-eaten pulse

受虫蛀侵蚀而带有痕迹的豆。

3.5

霉变豆 moldy pulse

豆粒面、胚或胚乳或子叶生霉的豆。

3.6

无害植物物质 harmless plant material

豆蔓、豆叶、豆荚或非人为添加的豆类物质。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

根据调味方式可分为以下3种：

- 盐水、清水豆类罐头：以1种或1种以上的新鲜的、冷冻的或脱水的豆类（去除豆荚）为原料，经预处理、装罐、加调味液、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品；
- 调制豆类罐头：以1种或1种以上的新鲜的、冷冻的或脱水的豆类（去除豆荚）为主要原料，添加少量辅料，如肉制品（添加量≤固形物含量的5%）、肉汤、茄汁、糖水、辣椒等调制而成的风味各异的罐藏食品；
- 豆豉罐头：以豆豉为原料，经预处理、装罐、加调味液、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

4.2 产品代号

应符合QB/T 2683的要求。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 豆原料

应符合GB 2715的要求。

5.1.2 豆豉

应符合GB 2712的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 酿造酱油

应符合GB/T 18186的要求。

5.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.6 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.7 番茄酱

应符合GB/T 14215的要求。

5.1.8 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

5.1.9 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 盐水、清水豆类罐头

应符合表1的规定。

表1 盐水、清水豆类罐头的感官要求

项 目	感 官 要 求	
	优 级 品	合 格 品
色 泽	具有该产品应有的色泽,有光泽,汤汁微稠	具有该产品应有的色泽,稍有光泽,汤汁微稠
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	豆粒饱满,大小均匀,软硬适度,变色豆、斑点豆及虫害豆总量不超过固形物含量的2%,无害植物物质不超过固形物含量的0.3%,可有破碎豆,但不超过固形物含量的5%,其中红豆罐头破碎豆不超过固形物含量的2%,可有淀粉析出,不应有霉变豆	豆粒饱满,大小大致均匀,软硬适度,可有破片和淀粉析出,变色豆、斑点豆及虫害豆总量不超过固形物含量的5%,无害植物物质不超过固形物的0.4%,可有破碎豆,但不超过固形物含量的10%,其中红豆罐头破碎豆不超过固形物含量的5%,可有淀粉析出,不应有霉变豆
杂 质	无外来杂质	

5.2.2 调制豆类罐头

应符合表2的规定。

表2 调制豆类罐头的感官要求

项 目	感 官 要 求	
	优 级 品	合 格 品
色 泽	具有该产品应有色泽,汤汁稠	具有该产品应有的色泽,汤汁稠
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	豆粒饱满,大小均匀,软硬适度,可有破碎豆和淀粉析出,但破碎豆的量不应超过固形物含量的10%,变色豆、斑点豆及虫害豆总量不超过固形物含量的2%,不加汤的可有少量析水,不应有霉变豆	豆粒饱满,大小大致均匀,软硬适度,可有破碎豆和淀粉析出,但破碎豆的量不应超过固形物含量的15%,变色豆、斑点豆及虫害豆总量不超过固形物含量的5%,不加汤的可有少量析水,不应有霉变豆
杂 质	无外来杂质	

5.2.3 豆豉罐头

应符合表3的规定。

表3 豆豉罐头的感官要求

项 目	感 官 要 求	
	优 级 品	合 格 品
色 泽	豆粒呈黑褐色、油亮有光泽,汤汁呈黄褐色,可略有混浊	豆粒呈黑褐色、稍有光泽,汤汁呈黄褐色,可少量混浊
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	

表 3 (续)

项 目	感 官 要 求	
	优 级 品	合 格 品
组织形态	豆粒完整、松散、质地绵软，可有破碎豆，但破碎豆、变色豆、斑点豆及虫害豆总量不超过固形物总量的 5%，不应有霉变豆。	豆粒完整、松散、质地绵软，可有破碎豆，但破碎豆、变色豆、斑点豆及虫害豆总量不超过固形物总量的 10%，不应有霉变豆。
杂 质	无外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 4 的规定。

表4 理化指标

项 目	理 化 指 标	
	优 级 品	合 格 品
固形物含量	盐水、清水豆类罐头、调制豆类罐头：≥60 % 豆豉罐头：≥65 %	盐水、清水豆类罐头、调制豆类罐头：50 %～60 % 豆豉罐头：60 %～65 % (含 60 %)
氯化钠含量	盐水、清水豆类罐头、调制豆类罐头：≤2.0 % 豆豉罐头：10 %～17 %	
可溶性固形物含量 (20℃, 折光计法)	调制豆类罐头：≥8 % 豆豉罐头：15 %～28 %	

5.4 净含量

应符合相关标准和规定的要求。每批产品平均净含量不低于标示值。

5.5 食品安全要求

应符合 GB 7098 的要求。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按照 GB/T 10780 规定的方法进行检验。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物含量

按照 GB/T 10786 规定的方法进行测定。

7.2.2 氯化钠含量

按照 GB 5009.44 规定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：

$$X = X_1 \times \frac{58.44}{35.45} \dots\dots\dots (1)$$

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)，%。

7.2.3 可溶性固形物含量

按照 GB/T 10786 规定的方法进行测定。

7.3 净含量

按照 GB/T 10786 规定的方法进行测定。

7.4 食品安全要求

按照 GB 7098 规定的方法进行测定。

8 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、氯化钠含量、可溶性固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

9 标志、包装、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
豆类罐头

QB/T 1607—2020

*

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：155019·5591

印数：1—200册 定价：22.00元