

ICS 67.080.20
分类号: X 77
备案号: 46039-2014



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1395—2014

代替 QB/T 1395—1991

什锦蔬菜罐头

Canned mixed vegetables

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 1395—1991《什锦蔬菜罐头》，与QB/T 1395—1991相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 将产品质量等级修订为“优级品和合格品”；
- 在原料要求中增加食品添加剂要求；
- 删除“缺陷”，在感官要求中增加“无外来杂质”；
- 修改重金属指标为污染物限量。

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。

本标准主要起草人：仇凯、邵云龙、李志军。

本标准于1991年首次发布，本次为第一次修订。

什锦蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了什锦蔬菜罐头的产品代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以青豌豆、马铃薯、胡萝卜等不少于5种蔬菜为原料，经原料预处理、装罐、加盐水、密封、杀菌、冷却而制成的什锦蔬菜罐藏食品。

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 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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 产品代号

什锦蔬菜罐头的产品代号为：860。

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 蔬菜

应新鲜、冷藏或速冻良好，风味正常，无病虫害及腐烂、变质现象。应符合相应标准的要求和规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 5461的要求。

4.1.3 水

应符合GB 5749的要求。

4.1.4 食品添加剂

应符合相关标准的要求。

4.1.5 其他辅料

应符合相应标准要求 and 规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	优 级 品	合 格 品
色 泽	具有本产品各种蔬菜应有的色泽，搭配均匀，色泽鲜明	具有本产品各种蔬菜应有的色泽，搭配较均匀
滋味、气味	具有各类什锦蔬菜罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织软硬适度，各类蔬菜形态整齐。可有少量碎屑	组织软硬较适度，可稍软或偏软；各类蔬菜形态尚整齐，可有碎屑
杂 质	无外来杂质及无硫化铁污染物	

4.3 理化指标

4.3.1 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。

4.3.2 固形物含量

4.3.2.1 产品的固形物含量不应低于 60%。

4.3.2.2 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

4.3.3 氯化钠含量

0.8%~1.5%。

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

4.6 食品添加剂的使用

应符合 GB 2760 的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

5.2 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

5.3 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

5.4 氯化钠含量

按GB/T 12457规定的方法进行检验。

5.5 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行检验。

5.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

6 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、微生物指标为出厂检验项目。

7 标志、包装、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

