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 5421—2019

# 薯类罐头

**Canned root and tuber crops**

2019-12-24 发布　　2020-07-01 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/TC64/SC2）归口。

本标准起草单位：福建绿宝食品集团有限公司厦门分公司、广西嘉宝食品集团有限公司、青岛中维安全检测有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：郭卿珊、晁曦、仇凯、张丽萍、吴刚。

本标准为首次发布。

# 薯类罐头

## 1 范围

本标准规定了薯类罐头的术语与定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、标志、运输和贮存。

标准适用以新鲜或冷藏良好的番薯、马铃薯、山药、芋头等为主要原料，经预处理、装罐、加汤汁或不加汤汁、密封、杀菌而制成的薯类罐藏食品。

## 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

**机械损伤 mechanical injury**

块茎在收获、运输和贮藏过程中外力所造成的目测可见的伤害。

3.2

**完整片 whole pieces**

片装产品自然切片的面积大于应有切面面积2/3的薯片。

3.3

**碎片 pieces**

面积小于应有切面面积1/2的薯片。

3.4

**碎屑 debris**

体积小于应有切块体积1/2的薯块。

## 4 产品分类及代号

### 4.1 产品分类

4.1.1 按汤汁分为：

——糖水薯类罐头：汤汁为糖水的薯类罐头；

——盐水薯类罐头：汤汁为盐水的薯类罐头。

4.1.2 按固形物形状分为：

——整装薯类罐头：用整只去皮薯制成的罐头；

——块装薯类罐头：横截面边长在 30 mm～60 mm 范围内的不规则块制成的罐头；

——片装薯类罐头：以直径 30 mm～60 mm 的去皮薯横切成 5 mm～10 mm 薄片制成的罐头；

——丁装薯类罐头：用去皮薯切成边长约 30 mm 以下的丁块制成的罐头；

——泥装薯类罐头：含薯泥，添加或不添加薯块/丁制成的罐头。

### 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 甘薯、马铃薯、山药、芋头

薯块应新鲜或贮藏良好、薯块完整、表面光滑，芽眼较浅，无腐烂、发芽、病虫害、冻害、明显机械损伤。

#### 5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

#### 5.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

#### 5.1.4 水

应符合GB 5749的要求。

#### 5.1.5 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

#### 5.1.6 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合相应产品标准的规定。

### 5.2 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 | 呈该产品应有的色泽，同一罐中色泽大致均匀，有光泽；汤汁清澈，可有淀粉析出 | 呈该产品应有的色泽，同一罐中色泽较均匀，稍有光泽；汤汁较清，可有淀粉析出 |
| 滋味、气味 | 具有该品种罐头应有的滋味及气味，无异味 | |

表1（续）

| 项　目 | 优级品 | 合格品 |
| --- | --- | --- |
| 组织形态 | 去皮干净，软硬适度，整装表面光滑，形态大小大致均匀；块装切面平整，不规则块同一罐中块形大小大致均匀，可稍有碎屑；片装完整片不低于固形物含量的80%，碎片不超过固形物含量的10%；丁装形态大小大致均匀，碎屑不超过固形物含量的10%；薯泥细腻绵软，可添加或不添加薯块或薯丁 | 去皮干净，软硬适度，整装表面光滑，形态大小大致均匀；块装切面平整，不规则块同一罐中块形大小大致均匀，可稍有碎屑；片装完整片不低于固形物含量的75%，碎片不超过固形物含量的15%；丁装形态大小大致均匀，碎屑不超过固形物含量的15%；薯泥细腻绵软，可添加或不添加薯块或薯丁 |
| 杂　质 | 无外来杂质 | |

5.3　理化指标

5.3.1　净含量

应符合JJF 1070的规定，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　除泥装薯类罐头外，其余薯类罐头固形物含量不应低于45%。

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　氯化钠含量

盐水薯类罐头不应超过1.2%。

5.3.4　可溶性固形物含量（20 ℃，按折光计法）

糖水薯类罐头：10%～25%。

5.4　食品安全

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GB/T 10786规定的方法进行检验。

7.2　理化指标

7.2.1　净含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.2　固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.3　氯化钠含量

按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：

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \quad \cdots\cdots (1)$$

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），%。

7.2.4 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

7.2.5 食品安全

按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 标签、包装、标志、运输和贮存

### 9.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050的有关规定。

### 9.2 包装、标志、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。

QB/T 5421—2019

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
**薯类罐头**
QB/T 5421—2019
*
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：155019·5451
印数：1—200册　定价：25.00元