

ICS 67.080.20
分类号: X 77
备案号: 46056-2014

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4627—2014
代替 QB/T 3616—1999

玉米笋罐头

Canned baby corn

(CODEX STAN 297-2009, Standard for certain canned vegetables, 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 3616—1999《玉米笋罐头》，与QB/T 3616—1999相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 增加添加剂原料要求；
- 修改感官要求；
- 将产品质量等级修改为“优级品和合格品”；
- 删除“缺陷”，在感官要求中增加“无外来杂质”；
- 删除按罐形规定固形物含量要求及规格要求；
- 重金属指标修改为污染物限量。

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、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：仇凯、邵云龙、李志军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 3616—1999；
- ZB X77005—1990。

玉米笋罐头

1 范围

本标准规定了玉米笋罐头的术语和定义、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。

本标准适用于以幼嫩的玉米小穗为原料,经装罐、加淡盐水、密封、杀菌、冷却制成的玉米笋罐藏食品。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

畸形笋 irregular shape baby corn

同一笋体上出现两个以上笋尖或严重变形的玉米笋。

3.2

断尖笋 baby corn with damage resulting from cutting

笋尖断裂的玉米笋。

3.3

木质化笋 baby corn with crude fiber

含有不能食用的木质化粗纤维的玉米笋。

3.4

虫蛀笋 baby corn with wormeaten damage

表面有虫蛀孔或虫蛀痕迹的玉米笋。

4 产品分类及代号

根据固形物形状和大小分为:

——整装大级玉米笋罐头,产品代号为 848 L;

用笋体长度为10 cm~13 cm、直径为1.8 cm~2.5 cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。

——整装中级玉米笋罐头,产品代号为 848 M;

用笋体长度为8 cm~10 cm、直径为1.0 cm~2.0 cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。

——整装小级玉米笋罐头，产品代号为 848 S:

用笋体长度为6 cm~9 cm、直径为1.0 cm~1.8 cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。

——整装超小级玉米笋罐头，产品代号 848 SS:

用笋体长度为4 cm~7 cm、直径为小于1.5 cm的整只玉米笋制成的玉米笋罐头。

——段装玉米笋罐头，产品代号为 848:

笋体切成数段的玉米笋制成的玉米笋罐头。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 玉米笋

笋体鲜嫩，形态完整良好，呈圆锥形。笋粒饱满，排列紧密整齐，呈黄色或淡黄色。无虫蛀、木质化、空心、糠心、脱粒、畸形和其他严重损伤。

5.1.2 食用盐

应符合GB 5461的要求。

5.1.3 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.4 食品添加剂

应符合相关标准的要求。

5.1.5 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的规定。

表1 感官要求

项 目	优 级 品	合 格 品
色 泽	玉米笋呈黄色或浅黄色，有光泽。汤汁清	玉米笋呈黄色或浅黄色，稍有光泽。汤汁较清
滋味、气味	具有玉米笋罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	整装：组织脆嫩，软硬适度，籽粒饱满，同一罐内笋体长短、粗细较均匀，形态基本一致，最粗笋与最细笋直径之差不得超过5 mm，笋长之差不得超过15 mm。可有少量花丝和碎粒。无虫蛀笋、木质化笋、干瘪笋、畸形笋。每罐内断尖笋和轻微损伤笋不超过5%（以条数计） 不可段装	整装：组织脆嫩，软硬适度，籽粒饱满，同一罐内笋体长短、粗细较均匀，形态基本一致。可有少量花丝和碎粒。每罐内断尖笋和轻微损伤笋不超过15%（以条数计） 段装：可笋尖和断尖笋混装
杂 质	无外杂质及硫化铁污染	

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 产品的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 氯化钠含量

0.7%~1.5%。

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

5.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 食品添加剂的使用

应符合 GB 2760 的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法进行测定。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行测定。

6.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行测定。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法进行测定。

6.5 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法进行测定。

6.6 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、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。