

果、蔬罐头卫生标准

1 范围

本标准规定了水果、蔬菜类罐头的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以水果、蔬菜、番茄（蘑菇除外）为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的水果、蔬菜、果酱的罐装食品。包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.16 食品中锡的测定

GB 8950 罐头卫生规范

QB/T 3599 罐头食品的感官检验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

密封

食品容器经封闭后能阻止微生物进入的状态。

3.2

胖听

由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体，形成正压，使一端或两端外凸的现象。

3.3

泄漏

罐头的密封结构有缺陷，或由于撞击而破坏了密封，或罐壁腐蚀而穿孔等致使微生物侵入的现象。

3.4

商业无菌

罐头食品经过适度的杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。这种状态称作商业无菌。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和或有关规定。

4.2 感官要求

容器密封完好，无泄漏、胖听现象存在。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。内容物具有该品种罐头食品的正常色泽、气味和滋味，汤汁清晰或稍有混浊。番茄酱罐头内容物酱体细腻。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
锡 (Sn) / (mg/kg)	≤ 250
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (Pb) / (m/kg)	≤ 1.0

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，番茄酱罐头霉菌计数（%视野）小于等于 50。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官检验

按 QB/T 3599 规定的方法检验。

10.2 理化检验

10.2.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.3 锡

按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

按 GB/T 4789.32 规定的方法测定。

10.3.1 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

10.3.2 霉菌计数

按 GB/T 4789.33 规定的方法检验。