

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4362—XXXX

代替 QB/T 4632-2014

草莓罐头

Canned Strawberry

CODEXSTAN 62-2022, Standard for canned strawberries, NEQ

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024 年 3 月）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替QB/T 1406—2014《草莓罐头》，与原QB/T 4632—2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——范围章节产品描述中增加了新鲜、速冻草莓或罐装草莓原料和不添加防腐剂的描述（见第1章，2014年版的第1章）；

——增加了“两开草莓片”、“草莓丁/块”、“畸形果”、“瑕疵”、“破损”，去除了“僵果”、修订“果蒂”的术语和定义（见第3章，2014年版的第3章）；

——增加了产品类型（见4.1,2014年版的4.1）；

——更改了产品代号（见4.2,2014年版的4.2）；

——更改了草莓原料要求（5.1.1,2014年版的5.1.1）；

——增加了冰糖原料要求、液体糖原料要求、浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、含乳（奶）饮料原料要求和其他原辅材料要求（见5.1.4、5.1.5、5.1.6、5.1.7、5.1.8和5.1.11）；

——删除了食品添加剂和营养强化剂要求（见2014年版的5.1.6）；

——更改了感官要求（见5.2,2014年版的5.2）；

——更改了可溶性固形物含量要求（见5.3,2014年版的5.3.3）；

——增加了含乳汤汁产品蛋白质含量的要求（见5.3）；

——删除了污染物限量、微生物指标和食品添加剂要求（见2014年版的5.4、5.5和5.6）；

——删除了污染物限量试验方法和微生物指标试验方法（见2014年版的6.3和6.4）；

——增加了蛋白质试验方法和pH值测定的试验方法（见6.4和6.6）；

——更改了标签要求（见8.1,2014年版的8.1）；

本标准参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 62-2022《草莓罐头》（英文版）编制，与CODEX STAN 62-2022的一致性程度为非等效。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2014年首次发布为QB/T 4632—2014；

——本次为第一次修订。

草莓罐头

1 范围

本文件规定了草莓罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于以新鲜、速冻草莓或罐装草莓为主要原料，不添加防腐剂和人工着色剂，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的草莓罐藏食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 35883 冰糖

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4093 液体糖

NY/T 444 草莓

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB/T 5356 果蔬发酵汁

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

两开草莓片 *irregular slice*

切成大致相等的两瓣，经去蒂等加工制成。

3.2

草莓丁/块 *dice*

草莓经去蒂后切成3 mm~20 mm的立方体。

3.3

果蒂 pedicel

果梗与萼片。

3.4

干疤果 strawberry with black part

果实表面和果尖有黑色干结的草莓果。

3.5

畸形果 deformed strawberry

形状有不正常的明显突起或凹陷以及偏缺的果实。

[来源：NY/T 444-2001，3.5]

3.6

瑕疵 blemishes

因发霉或鸟啄、虫蚀而带有直径超过5 mm斑点的草莓及异形草莓。

3.7

破损 broken

草莓主体部分破损超过三分之一或整体开裂。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按块形不同分类

根据固形物形状不同分为：

- 整果；
- 两开草莓片；
- 草莓丁。

4.1.2 按汤汁不同分类：

根据汤汁不同分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆和液体糖中的一种或多种的水溶液；
- 果蔬汁型：汤汁为水果（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）的水溶液；
- 混合型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆、液体糖、甜味剂、含乳（奶）饮料、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、植物提取物、植物发酵液等两种以上（包括两种）物质的水溶液；
- 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液；
- 清水型：汤汁为清水。

4.2 产品代号

必要时，产品代号见表1，如表中未提及的产品代号则参照 GB/T 41900 的编号规则进行编号。

表1 草莓罐头产品代号

项 目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	甜味剂型	清水型
草莓整果罐头	620	620J	620B	620S	641W

两开草莓片罐头	620 1	620J 1	620B 1	620S 1	641W 1
草莓丁罐头	620 2	620J 2	620B 2	620S 2	641W 2

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 草莓原料

应符合NY/T 444的要求，应新鲜、冷藏或速冻良好，大小适中、成熟适度，风味正常，无严重畸形、无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象。罐装草莓应符合本文件质量要求。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.3 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882.4 的要求。

5.1.4 冰糖

应符合 GB/T 35883 的要求。

5.1.5 液体糖

应符合 QB/T 4093 的要求。

5.1.6 浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）

应符合 GB/T 31121 的要求。

5.1.7 果蔬发酵汁

应符合 QB/T 5356 的要求。

5.1.8 含乳（奶）饮料

应符合 GB/T 21732 的要求。

5.1.9 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.10 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	果实呈红色或浅红色，色泽均匀一致；汤汁透明，呈红色或浅红色	果实呈红色或浅红色，色泽较一致，果实表面可有少量的白色析出物；汤汁较透明，呈红色或浅红色，可有少量果肉碎屑及凝胶状白色沉淀物

滋味、气味	具有草莓罐头应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	产品应大小均匀，软硬适度，无果蒂，瑕疵、破损；畸形果、干疤果的总重量不超过固形物重的5%。整果和两开草莓片产品应完整	产品应大小较均匀，软硬较适度，无果蒂、瑕疵、破损；畸形果、干疤果的总重量不超过固形物重的13%。整果和两开草莓片产品应较完整
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	理化指标	
	优级品	合格品
固形物含量 ^a ，% ≥	40%	
可溶性固形物含量（20℃,按折光计法），% ≤	22	
蛋白质 ^b ，% ≥	1.0	0.6
^a 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。 ^b 仅适用于含乳（奶）饮料的产品，检测时以含乳汤汁计，不包括果肉。		

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

5.5 食品安全

应符合 GB 7098 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 描述的方法检验。

6.2 固形物含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

6.3 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 描述的方法进行测定。

6.4 蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

6.5 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.6 食品安全

按 GB 7098 描述的方法测定。

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、可溶性固形物含量、微生物限量为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 产品的标签应符合相关标准要求，并应标明产品类型。应按汤汁分类标示产品类型为“糖水型”、“果蔬汁型”（其中果蔬汁应标明具体名称）、“混合型”（混合型罐头的配料应在配料表中标明，含乳(奶)饮料的产品标注蛋白质含量）、“清水型”，鼓励在标签中标注产品特征性的指标或成分含量。

8.2 产品的标志、包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 有关规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-

《草莓罐头》行业标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组 2024-3

一、 工作概况

1、任务来源

本项目是根据《工业和信息化部办公厅关于印发 2022 年第一批行业标准制修订和外文版项目计划的通知》（工信厅科函〔2022〕94 号），计划编号为: 2022-0306T-QB，项目名称“草莓罐头”，主要起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会，计划应完成时间 2023 年 11 月。

2、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段：

2022 年 4 月，标准立项之后，罐头分技术委员会秘书处开始着手组织该标准的修订工作。2022 年 5 月，罐头分委会秘书处发出筹建《草莓罐头》行业标准起草工作组的通知，征集起草单位，并调研旧版标准使用情况和出现的问题。2022 年 7 月完成起草工作组组建。2022 年 8~12 月调研草莓罐头产品市场情况，并查找国内外相关标准，进行梳理分析。2023 年 1~2 月，与起草组沟通方案。

2023 年 3 月牵头单位及秘书处以网络会议的形式组织召开了《草莓罐头》行业标准第一次起草工作会议，会议就标准修订思路、指标框架、工作分工进行了讨论，并初步形成标准制定工作方案：逐步推进产品及市场调研、主要技术指标数据测定和收集、草案编写等工作。

2023 年 3 月~7 月，秘书处发出了调研通知，并收集企业返回的数据，期间多次就数据和实施情况与上下游企业进行沟通。2023 年 8 月~10 月，秘书处与起草组通过电话、邮件等方式对标准修订方案进行商讨。

2023 年 11 月牵头单位及秘书处提出了标准草案，于 2023 年 12 月~2024 年 1 月与牵头单位及标准起草沟通，确定草案和修改方案。

2024 年 2 月，秘书处经过与牵头单位和起草组多番探讨，最终形成征求意见稿，并于 2 月开始全社会征求意见。

（2）征求意见阶段

经标委会秘书处同意，2024 年 2 月 XX 日，发送到行业向有关单位广泛征求意见。截止 2024 年 3 月 XX 日，共发 69 个单位，并在全国食品发酵标准化中心网站开展网络征求意见。收到 X 个单位回函，其中 X 个单位提出了 X 条意见或建议，采纳 X 条，不采纳 X 条，部分采纳 X 条。

（3）审查阶段

(4) 报批阶段

3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准主要单位成员包括。

主要成员：。

所做的工作：XX 统筹标准总体工作，拖动标准顺利编制，XX 负责收集、分析国内外相关技术文献和资料，并对生产现状和发展情况进行了全面调研。XX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。XX 负责本标准其他材料的编制。

二、 标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制订工作。

本标准起草过程中，主要按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。本标准制订过程中，主要参考了以下标准或文件：

GB/T 317 白砂糖

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 35883 冰糖

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4093 液体糖

NY/T 444 草莓

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB/T 5356 果蔬发酵汁(CAC)CODEX STAN 62-2022 草莓罐头

2、标准主要内容的论据

(1) 修改 1：增加“新鲜、速冻草莓或罐装草莓”原料范围

QB/T 4632-2014《草莓罐头》已经发布 10 年，无法满足加工和市场需求。目前市场上适用于加工草莓罐头的原料包括新鲜草莓、速冻草莓或罐装草莓，因此，本文件修改了草莓罐头用原料的范围。同时为了突出符合商业无菌产品的特

点，增加了“不添加防腐剂”的要求。调研结果见附件表 1。具体修改如下：

本文件适用于以新鲜、速冻草莓或罐装草莓为主要原料，不添加防腐剂，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

（2）修改 2：术语定义。

通过企业日常检验数据、市场产品调研数据等反馈，参考(CAC)CODEX STAN 62-2022《草莓罐头》标准、NY/T 444《草莓》标准，增加了“两开草莓片”、“草莓丁/块”、“畸形果”、“畸形果”、“破损”的术语和定义，修改了“果蒂”的术语和定义。

具体如下：

1) 两开草莓片 irregular slice

切成大致相等的两瓣，经去蒂等加工制成。

2) 草莓丁/块 dice

草莓经去蒂后切成 3 mm~20 mm 的立方体。

3) 果蒂 pedicel

果梗与萼片。

4) 干疤果 strawberries with black part

果实表面和果尖有黑色干结的草莓果。

5) 畸形果

形状有不正常的明显突起或凹陷以及偏缺的果实。

[来源：NY/T 444-2001，3.5]

6) 瑕疵 blemishes

因发霉或鸟啄、虫蚀而带有直径超过 5 mm 斑点的草莓及异形草莓。

7) 破损

草莓主体部分破损超过三分之一或整体开裂。

（3）修改 3：产品分类及代号。

1) 产品分类：调研了市场现状，梳理了市售草莓罐头品类，同时调研了主要企业生产情况，市售草莓罐头产品见表 1。根据固形物形状不同，有整果草莓罐头、两开草莓片罐头、草莓丁罐头；参照市场类别和新品开发的需要，草莓罐头按汤汁不同有糖水型、果蔬汁型、混合型、甜味剂型、清水型。根据以上调研结果，本文件修订了产品分类，具体如下：

①按固形物形状不同分为整果、两开草莓片、草莓丁。

②按汤汁不同为：

——糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、液体糖或果葡糖浆等食糖中的一种或多种的水溶液；

——果蔬汁型：汤汁为水果（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）的水溶液；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/615044312013011220>