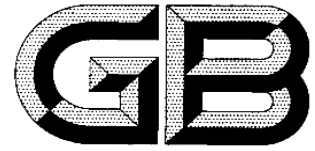


ICS 67.040  
X 79



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 31116—2014

---

## 八宝粥罐头

Canned mixed congee

2014-09-03 发布

2015-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)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/TC 64/SC 2)归口。

本标准起草单位:厦门银鹭食品集团有限公司、中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、扬州欣欣食品有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司、安徽同福食品有限责任公司、广州鹰金钱企业集团公司。

本标准主要起草人:仇凯、沈喜、戴正海、舒志成、刘山国、林和兴、韦健。

# 八 宝 粥 罐 头

## 1 范围

本标准规定了八宝粥罐头的术语和定义,产品代号,技术要求,试验方法,检验规则,标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于八宝粥罐头的生产和监督检验。

## 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 317 白砂糖

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/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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

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 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

**八宝粥罐头** **canned mixed congee**

以八种或八种以上谷类、豆类、干果等植物性原料为主要原料,经预处理、装罐、密封、杀菌而制成的罐头食品。

### 3.2

**结块** **agglomeration**

产品久置后,内容物结成团的现象。

### 3.3

**分层** **stratification**

产品久置后,有明显汁液析出的现象。

#### 4 产品代号

八宝粥罐头,产品代号为 943。

#### 5 技术要求

##### 5.1 原辅材料要求

###### 5.1.1 水

应符合 GB 5749 的要求。

###### 5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

###### 5.1.3 谷类、豆类、干果等植物性原料及其他原辅料

应符合相关标准的要求。

###### 5.1.4 食品添加剂

应符合相关产品标准的要求。

##### 5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                              |
|-------|----------------------------------|
| 色泽    | 呈各种配料煮熟后的色泽                      |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味,无异味                 |
| 组织形态  | 呈糯软粥状,黏稠适度,无硬粒和回生现象。允许有少量结块和分层现象 |
| 杂质    | 无外来杂质                            |

##### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目     | 要 求   |
|---------|---|
| 净含量     | 应符合 JJF 1070 的相关要求                                    |
| 固形物含量/% | $\geq$<br>55.0<br>单罐测定允许负偏差为 5%,<br>每批产品平均固形物含量不低于标示值 |

表 2 (续)

| 项 目                    | 要 求     |
|------------------------|---------|
| 可溶性固形物含量(20 ℃,按折光计法)/% | ≥ 5.5   |
| pH                     | 5.4~6.7 |
| 干燥物含量(质量分数)/%          | ≥ 12.0  |

#### 5.4 卫生指标

##### 5.4.1 污染物指标

污染物指标锡、铅、总砷的限量应符合 GB 2762 的要求。

##### 5.4.2 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

##### 5.4.3 加工过程卫生要求

加工过程卫生要求应符合 GB 8950 和 GB/T 20938 的规定。

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.6 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

##### 6.2.2 固形物含量

###### 6.2.2.1 仪器

圆筛:用直径 200 mm 的圆筛,圆筛用不锈钢丝织成,其直径为 0.5 mm,孔眼为 0.85 mm × 0.85 mm(相当于 20 目圆筛)。

###### 6.2.2.2 测定步骤

开罐后,将内容物倾倒在预先称重的圆筛上,不搅动产品,倾斜筛子,沥干 5 min 后,将圆筛和沥干物一并称重,按式(1)计算固形物含量:

$$X = \frac{m_2 - m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——固形物含量,单位为克每 100 克(%);

$m_2$  ——沥干物加圆筛质量,单位为克(g);

$m_1$  ——圆筛质量,单位为克(g);

$m$  ——罐头标明净含量,单位为克(g)。

### 6.2.3 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 6.2.4 pH

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 6.2.5 干燥物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

## 7 检验规则

应按照 QB/T 1006 执行。其中,感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH、微生物指标为出厂检验必检项目。干燥物含量作为型式检验,当固形物含量与干燥物含量二者发生矛盾时,以干燥物含量为准。

## 8 标签、包装、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合 GB 7718 或 GB 28050 及其他相关规定,产品名称可标示为八宝粥。

8.2 标签上应标明固形物含量[以克(g)计或以%计]。

8.3 产品的包装、运输和贮存要求应符合 QB/T 4631 的有关规定,包装材料应符合相关标准要求。

