前　言

本标准的起草制定，是在经过大量调查研究，认真总结多年来我国出口罐头生产罐藏原辅材料检验经验以及国外对我国出口罐头提出质量要求的基础上制定的。

出口罐头质量的好坏首先取决于罐藏原辅材料的质量，多年来，我国无统一的出口罐头原辅材料检验规程，各地在罐藏原辅材料的使用上掌握不一，检验工作不规范，严重妨碍了我国出口罐头质量的提高和在国际市场上的竞争力。为了改变这种状况，更好地把好出口罐头原辅材料质量关，使罐藏原辅材料检验工作规范化，特制定本标准。本标准在制订的过程中反复倾听生产部门及有关商检局宝贵意见，在此基础上几经修正和完善，力求使本标准抽样方案科学合理，检验操作简便易行，检验结果的判定及处置适合国内的实际，达到了国内先进水平，填补了检验标准的空白。本标准为出口罐头生产厂加强生产前的原辅材料质量把关、检验提供科学依据。

本标准是《出口罐头检验规程》系列标准之一。根据出口罐头检验规程对本标准的规定，实施对出口罐头生产前所用的原辅材料质量进行强制性安全、卫生方面检验。实施本标准规定和其他系列分规程规定的检验，抓住了出口罐头生产厂生产各环节中的关键控制点，必将大大提高我国出口罐头的质量。

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准起草单位：中华人民共和国上海进出口商品检验局。

本标准主要起草人：陈洪年、赵妙生。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口罐头检验规程 原辅材料

SN 0400.1—1995

Rules for inspection of canned food for export
—Raw and supplementary materials

1 范围

本规程规定了出口罐头加工所用原辅材料的抽样、检验、检验结果的判定及处置。

本规程适用于出口罐头加工所用各类原辅材料的检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准

GB 2828—87 逐批检查计数抽样程序及抽样表(适用于连续批的检查)

GB 4789.1—94 食品卫生微生物学检验 总则

GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.26—94 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验

GB 5009.1—85 食品卫生检验方法理化部分 总则

GB 5009.22—85 食品中黄曲霉毒素 B_1 的测定方法

GB 5009.23—85 食品中黄曲霉毒素 B_1，B_2，G_1，G_2 的测定方法

GB 5009.38—85 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB 5009.44—85 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5009.45—85 水产品卫生标准的分析方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 严重缺陷

影响成品的安全、卫生质量、危害人体健康的缺陷，如：霉烂、腐败变质，被有毒、有害物质污染等对人体健康有不可消除的危害或潜在危害的原辅材料；其他安全、卫生指标不符合有关规定。

3.2 一般缺陷

不影响安全、卫生质量，能通过适当的方式加以处理，并最终不影响产品质量的缺陷。

3.3 检验批

同产地、品种形成检验批；鲜活的原料以不同产地每天投产量形成检验批。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-09-20批准 1996-01-01实施

4 抽样

4.1 原辅材料感官检验抽样

采用GB 2828规定的正常检查一次抽样方案，其检查水平(IL)为S-1，合格质量水平(AQL)为6.5，抽样方案应符合表1的规定，样品以件为单位，散装的原辅材料可折算成相应的件数。

表1 正常检查一次抽样方案

批量范围 件	抽样数 件	接受判定数 A_c	拒受判定数 R_e
≤50	2	0	1
51～500	3	0	1
501～35 000	5	1	2
≥3 5001	8	1	2

4.2 化学检验抽样

化学检验的采样条件按GB 5009.1—85第6章采样要求，抽样数量按与检验项目对应的化学检验标准进行。

4.3 微生物检验抽样

微生物检验样品采集的方法及数量按GB 4789.1—94第4章样品的采集规定进行。

5 检验

5.1 感官检验

根据不同的原辅材料，分别选用本规程5.1.1～5.1.5中相应的条款进行检验。

5.1.1 肉禽类

5.1.1.1 审核卫生检疫部门出具的兽医卫生合格证，检查原料是否超过保质期。冻肉禽类原料须在符合规定的条件下解冻后进行检验。

5.1.1.2 色泽检验

观察肉色是否正常，肌肉是否有光泽，脂肪的色泽是否符合标准或有异常，有无霉点现象。

5.1.1.3 组织与形态检验

用手在肉或禽表层触摸，手感是否有韧性，是否有微干或微湿润现象，是否粘手，再用手指压表层，检查其组织是否紧密有弹性。

5.1.1.4 气味和滋味检验

用鼻嗅闻辨别是否具有该原料品种应有的正常气味，是否有异味或腥味。

必要时，可取适量样品洗净后放入锅内，加适量的清水(以盖没样品为限)，加热至50～60℃时，开盖嗅闻是否具有该原料品种应有的香味，继续加热煮沸20～30 min，趁热把汤汁倒入烧杯中静止3 min，观察汤汁是否澄清，脂肪团是否聚于表面，煮熟的原料放入白色搪瓷盘中，切成小块进行品味，是否具有该原料品种应有的滋味。

5.1.2 水产类

冻水产类罐头原料，需经在符合规定的条件下进行解冻后检验。

5.1.2.1 色泽检验

鱼类：观察鱼体表面是否有光泽、是否有一层清洁透明的粘液，观察鱼鳃是否呈鲜红色或粉红色、鳃丝是否清晰、粘液是否透明、角膜是否清晰明亮、黑白分明。

软体类：观察色泽是否鲜艳自然、表面是否有光泽、粘液是否透明。

贝壳类：观察贝壳的色泽是否正常、肉色是否符合该原料品种应有的色泽。

虾类：观察虾体及两侧、背部的色泽是否正常、是否有光泽、半透明。

蟹类：观察蟹的背腹部色泽是否正常、有光泽、蟹盖的纹理是否清楚。

5.1.2.2 组织与形态检验

鱼类：观察鱼盖是否紧闭、鱼鳞是否完整、眼球是否饱满、凸出、肛门是否呈凹陷紧缩状、腹部是否膨胀、鱼骨刺有无外露、用手触感鱼体肌肉是否有坚实的弹性感。

软体类：观察形态是否完整、用手触感肌肉是否柔软、光滑。

贝壳类：观察贝壳是否紧闭收缩、贝壳相互碰撞时是否发出实响、肉质是否紧密有弹性、有无破损现象。

虾类：观察头体是否紧密连接、甲壳是否紧附着虾体、手按虾体是否硬质而有弹性、肉质紧密。

蟹类：手掂蟹体是否有实重感、按头胸两侧壳肉是否有坚实感、蟹腿、钳是否挺而硬、并与蟹体联接牢固、伸直不下垂。

5.1.2.3 气味和滋味检验

同 5.1.1.4。

5.1.3 果蔬类

5.1.3.1 色泽检验

观察其色泽是否具有符合该原料品种应有的色泽、表面是否光泽、是否具有合适的新鲜度。

5.1.3.2 组织与形态检验

检查是否具有适宜罐藏的成熟度，品种、规格、形态是否符合质量要求、是否有腐烂变质、病虫害等。

5.1.3.3 气味和滋味检验

嗅闻是否具有该原料品种特有的芳香味及气味、有无异味，经品味其滋味是否正常。

5.1.4 其他类

5.1.4.1 色泽检验

观察其色泽是否均匀一致、是否具有该原料品种应有的色泽。

5.1.4.2 组织与形态检验

检查其形态是否完整，是否符合该原料品种应有的质量要求，有无霉变、病虫害等现象。

5.1.4.3 气味和滋味检验

嗅其气味是否正常，有无霉味及异味，经品味其滋味是否正常。

5.1.5 辅料类

5.1.5.1 审核辅料的产地检验合格单。

5.1.5.2 检查辅料是否超过规定的保质期。

5.1.5.3 检查其包装材料等是否符合有关卫生要求，有无污染等。

5.1.5.4 检查其色泽、组织形态、气味和滋味等是否符合相应的质量标准。

5.2 化学检验

原辅材料的质量标准中凡有明确化学指标规定的，须对规定的项目进行检验。

5.2.1 肉禽类

根据需要选择，按 GB 5009.44 中相应的项目检验，其他按有关标准检验。

5.2.2 水产类

根据需要选择，按 GB 5009.45 中相应的项目检验，其他项目按有关标准检验。

5.2.3 果蔬类

根据需要选择，按 GB 5009.38 标准中相应的项目检验，其他项目按有关标准检验。

5.2.4 其他类

根据需要选择，按 GB 5009.22，GB 5009.23 标准中相应的项目检验，其他项目按有关标准检验。

5.2.5 辅料类

5.2.5.1 按供货方提供的厂检合格证及有关的化学指标对照质量标准检验是否符合规定。

5.2.5.2 食品添加剂使用是否符合 GB 2760 规定。

5.3 微生物检验

原辅材料质量标准中凡有明确的微生物指标检验规定的，应按有关规定检验。

5.3.1 菌落总数检验

原辅材料中的菌落总数按 GB 4789.2 检验。

5.3.2 平酸菌检验

原辅材料中的平酸菌按 GB 4789.26 溴甲酚紫葡萄糖肉汤(带倒管)接种培养部分检验。

5.3.3 其他微生物检验项目

其他规定的微生物检验按有关的标准进行检验。

5.4 凡合同、信用证或输入国及地区对原辅材料质量标准有安全、卫生方面特殊要求的，应按合同、信用证或输入国及地区有关规定检验。

6 检验结果的判定和处置

6.1 合格接受的判定

按本规程规定的抽样方案及检验方法检验结果，其感官检验由一般缺陷引起的不合格品数等于或小于表 1 中相应的接受判定数时，化学、微生物项目检验符合质量规定，按检验批判为可以接受，准于使用。

6.2 一般缺陷的判定及处置

6.2.1 感官检验的任一件检样中如发现有一般缺陷，其数量或重量超过 5%，该件检样计为一个不合格品数。

6.2.2 由一般缺陷引起的不合格品数大于或等于表 1 中相应的拒受判定数时，判该检验批为不可接受，不准使用。如能进行加工整理或适当处理的，允许进行加工整理或适当处理一次，在加工整理或适当处理后，按 4.1 规定抽样、按 5.1.1～5.1.5 中相应的条款复验一次。经复验达到质量要求后可以接受，达不到质量要求不准使用。

6.3 严重缺陷的判定及处置

6.3.1 感官检验中发现一项严重缺陷或化学、微生物检验项目中有一项指标不符合质量要求时，按检验批判为不可接受，不准使用。

6.3.2 感官检验中发现质量方面的严重缺陷，除无法通过感官来分辨并剔除外，不能加工整理；对有腐烂等严重缺陷的原辅材料，如确实可以通过感官来分辨并剔除的，允许进行加工整理或适当处理一次。在加工整理或适当处理结束后，按 4.1 规定抽样，按 5.1.1～5.1.5 中相应的条款复验一次。经复验，达到质量要求的可以接受，准予使用；达不到质量要求的不准使用。

6.4 其他情况的判定及处置

6.4.1 肉禽类原料无产地提供的兽医、卫生(健康)合格证；辅料无供货方提供厂检合格证；超过使用期限的原料及超过保质期的辅料按检验批判为不可接受，不准使用。