SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0568—1996

出口低温火腿罐头检验规程

Rules of inspection for export canned low temperature ham

1996-09-25发布　　1997-01-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

前　言

本标准是为适应我国对外贸易和出口企业质量检验工作的需要首次编写出版的。

本标准参考了美国联邦食品药物管理局 FDA 关于低温食品的规定，采用了 FDA 规定中的细菌总数限量指标。其他项目和指标是在对我国出口低温火腿进行长期和大量实验研究的基础上制定的。

本标准比 GB 13101—91《西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准》的内容更全面、实用，在微生物学、感官、包装、标志、运输、贮存等项检验中的指标比 GB 13101—91 更高。

本标准起草单位：中华人民共和国河南进出口商品检验局、洛阳春都集团有限公司。

本标准主要起草人：李志培、沈莉、于红、王克信、赵美荣。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0568—1996

出口低温火腿罐头检验规程

Rules of inspection for export canned low temperature ham

1 范围

本标准规定了出口低温火腿罐头的抽样方法、检验步骤、结果判定和不合格的处置等，如贸易合同中另有规定的，按贸易合同的规定执行。

本标准适用于以去皮和去骨的猪前、后腿肉为原料，经修整、嫩化、注射、滚揉、腌制、装罐、封口、巴氏杀菌制成，并于0℃±2℃条件下贮存的低温火腿。其他品种的巴氏杀菌食品可参照使用。

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 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
GB 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
GB 5009.13—1996 食品中铜的测定方法
GB 5009.16—1996 食品中锡的测定方法
GB 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
GB 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B_1 的测定方法
GB 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定方法
GB 7718—94 食品标签通用标准
GB 9683—88 复合食品包装袋卫生标准
GB 12308—90 金属罐食品罐头包装纸箱技术条件
SN 0168—92 出口食品平板菌落计数
SN 0172—92 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
ZB X09 005—86 出口食品中肉毒梭菌及其毒素检验方法
ZB X70 004—89 罐头食品的感官检验
ZB X70 005—89 罐头食品的包装、标志、运输和贮存

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 低温火腿 low temperature ham

该产品的名称还有：西式火腿、盐水火腿、方火腿、巴氏杀菌火腿、罐装火腿等。

3.2 巴氏杀菌 pasterized

一种用不太高的温度在规定时间内杀死有害微生物营养细胞以增强食品保存性和安全性的杀菌方法。

3.3 胶冻 jelly

中华人民共和国国家进出口商品检验局1996-09-25批准 1997-01-01实施

低温火腿表面的胶状物。

3.4 汁液 liquid

低温火腿析出的液体。

3.5 杂质 foreign matter

存在于低温火腿表面或内部，消费者不能或不愿食用的物质。杂质分为一般杂质和恶性杂质。一般杂质包括：粗血管、骨膜、筋头、大肌膜、骨渣等；恶性杂质包括：人发、昆虫、玻璃、金属物、塑料、砂粒等。

4 抽样

4.1 以车间或班组一天的生产量为一个检验批。如果批量少于 2 000 罐的，可将二天或三天的同规格产品合并成一个检验批。

4.2 抽样应在贮存库进行，抽样时应记录贮存库温度。样品从贮存库取出后应尽快送到实验室，到达实验室的样品中心温度不超过 15℃。如不能立即检验，样品应在 0～4℃放置，但放置时间不超过 36 h。

4.3 抽样数量见表 1。

表 1 低温火腿抽样数量表

批量，罐	抽样数量，罐
<2 000	1～2 [1]
2 000～5 000	3
≥5 001	5
1) 合并前各批应取数量。	

5 检验

5.1 罐体缺陷检验

5.1.1 从一批产品中抽取 5 件，从每件抽取 2 罐进行罐体检验。

5.1.2 胖听、漏听、假封、铁舌、严重瘪听等为严重缺陷。

5.1.3 轻微瘪听和锈听、不洁听等为一般缺陷。

5.2 重量检验

5.2.1 样品送到实验室后，用干燥、洁净的毛巾或纱布将罐外的冷凝水擦干，用电子秤称出总重。

5.2.2 用酒精棉球擦拭划线处，并用燃烧酒精棉球烧过划线处，然后从划线处开罐。

5.2.3 样品移至无菌工作区，将火腿从塑料袋倒入灭菌的白色搪瓷盘或不锈钢盘中，如有汤汁，应将汤汁倒净。将塑料袋和空罐用电子秤称重，即为皮重。

5.2.4 用总重减去皮重即为该样品的净重。

5.2.5 每个样品的净重不应高于或低于规定值的 3%。样品的平均净重不得低于规定值。

5.3 微生物学检验

5.3.1 将倒入灭菌盘中的火腿用灭菌刀切成大致相等的四部分，用灭菌的剪子和镊子从截面上剪取适量的火腿肉，放入灭菌的均质杯内，其余样品可用于其他项目的检验。

5.3.2 用均质器以 8 000～10 000 r/min 的转速将样品均质 1 min。准确称取适量的已均质的样品按进口国官方标准或合同要求检验微生物。如合同中没有明确规定，并且进口国没有相应标准，可按以下标准进行检验，菌落总数为必检项目。

5.3.3 菌落总数 按 SN 0168 进行检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌 按 SN 0172 进行检验。

5.3.5 肉毒梭菌及其毒素 按 ZB X09 005 进行检验。

5.4 感官检验

5.4.1 将5.3.1中已进行微生物学检验取样的样品用切片机或刀具切下5 mm厚的薄片4～6片，其余部分切成厚度基本相等的片，不少于12片。参照ZB X70 004的有关规定进行检验。

5.4.2 手持5 mm薄片轻轻抖动或弯曲，检查其粘结性和弹性。

5.4.3 检查切片的组织形态、口感、风味等，应具有低温火腿特有的口感和风味。

5.4.4 检查切片的气味、色泽、杂质。应无异味、无杂质、色泽正常。

5.5 化学检验

5.5.1 砷含量测定 按GB 5009.11进行。

5.5.2 铅含量测定 按GB 5009.12进行。

5.5.3 铜含量测定 按GB 5009.13进行。

5.5.4 锡含量测定 按GB 5009.16进行。

5.5.5 汞含量测定 按GB 5009.17进行。

5.5.6 亚硝酸盐含量测定 按GB 5009.33进行。

5.5.7 农药和兽药残留量测定可根据合同要求按进口国官方标准进行。

5.5.8 黄曲霉毒素B_1含量测定按GB 5009.22进行。

5.6 包装、标志、运输、贮存检验

5.6.1 铁罐的内衬塑料袋应符合GB 9683的要求。

5.6.2 外包装纸箱应符合GB 12308的要求。

5.6.3 纸箱外标记应清晰、持久，与贸易合同相符，符合GB 7718的有关规定。

5.6.4 运输工具必须清洁、卫生、干燥，确保产品不与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物质接触。

5.6.5 产品在运输过程中的温度应控制在0℃±2℃，不得超过5℃。

5.6.6 产品的贮存库必须清洁、卫生、干燥，温度控制在0℃±2℃。

5.6.7 贮存库内不得存放有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物质。

5.6.8 其他方面可参照ZB X70 005有关规定执行。

5.6.9 保质期：铁罐装低温火腿的保质期自生产月份起为10个月。

6 结果判定

一般情况下，应根据进口国标准和贸易合同以及我国有关的国家标准、行业标准的规定进行判定。表2列举了检验中常见的不合格现象的判定，它与已知的国内外有关规定是不矛盾的。没有列入表2的不合格现象可比照此例进行判定。

表2 检验结果的判定

检验项目		检验结果	判定	备注
罐体缺陷检验	5.1.2	胖听等	不合格	任一样品
	5.1.3	锈听等	不合格	超过一半样品
重量检验		低于规定值	不合格	
微生物学检验	5.3.3	$\geqslant 10^4$/g	不合格	任一样品
		两个样品$\geqslant 10^3$/g	不合格	每批三个样品
		三个样品$\geqslant 10^3$/g	不合格	每批五个样品
	5.3.4	阳性	不合格	
	5.3.5	阳性	不合格	

表 2(完)

检验项目		检验结果	判定	备注
感官检验	5.4.2 5.4.3 5.4.4	不符合规定	不合格	
化学检验	5.5.1～5.5.6	超标	不合格	
	5.5.7～5.5.8	超标	不合格	
包装、标志、运输、贮存、检验		不符合规定	不合格	

7 不合格的处置

7.1 涉及安全、卫生项目而又无法排除的，如微生物或毒素超标、恶性杂质、异味等，不得进行再次检验，不准出口。

7.2 涉及安全、卫生项目但可以排除的，或者性质不严重的，如胖听、漏听、一般杂质等，可进行再次检验。

7.3 不涉及安全、卫生项目，并且可以经过返工排除的，如包装、标志、瘪听等，返工后进行再次检验。

7.4 不涉及安全、卫生项目，并且无法经过返工排除的情况，由外商修改合同或书面认可，根据有关标准和规定视情况决定准予出口或不准出口。

7.5 再次检验只进行一次，如发现原有问题或更严重的问题时判为不合格，不准出口。