



中华人民共和国国家标准

GB 7098—xxxx

食品安全国家标准

罐头食品

(草案)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国国家卫生健康委 发布
国家市场监督管理总局

前 言

本标准代替 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》。

本标准与 GB 7098-2015 相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官指标；
- 修改了理化指标检验方法；
- 修改了组胺指标。

食品安全国家标准

罐头食品

1 范围

本标准适用于罐头食品。

本标准不适用于婴幼儿罐装辅助食品。

2 术语和定义

2.1 罐头食品

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品（罐藏食品）。

2.2 胀罐/胖听

由于化学作用、微生物活动产生气体或物理性原因，在容器内形成正压，使罐（袋、瓶、杯等）包装容器一端/两端/两侧外凸的现象。

2.3 商业无菌

食品经过适度热杀菌后，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的状态。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准及有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
容器	包装容器密封完好，无泄漏，无胀罐（袋、瓶、杯等）。金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味、形态	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
组胺 ^a (mg/kg)	≤ 200	GB 5009.208
米酵菌酸 ^b (mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.189
<p>^a 仅限高组胺鱼类罐头。高组胺鱼类包括鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲳鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。</p> <p>^b 仅适用于银耳罐头。</p>		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 应符合罐头食品商业无菌要求，按GB/T 4789.26规定的方法检验。

3.5.2 番茄酱罐头霉菌计数（%视野）≤50，按GB 4789.15规定的方法检验。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4. 其他

标签应标识“商业无菌”。