



中华人民共和国国家标准

GB 7098—2015

食品安全国家标准 罐头食品

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替了 GB 7098—2003《食用菌罐头卫生标准》、GB 11671—2003《果、蔬罐头卫生标准》、GB 13100—2005《肉类罐头卫生标准》以及 GB 14939—2005《鱼类罐头卫生标准》。

本标准与被代替标准相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 罐头食品”;
- 修改了适用范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官检验方法;
- 修改了理化指标;
- 取消了农药残留限量。

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。

2.2 胖听

由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体,形成正压,使一端或两端外凸的现象。

2.3 商业无菌

罐头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和有关规定。

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	密封完好,无泄漏、无胖听。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

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
组胺 ^a /(mg/100 g)	≤ 10 ²	GB/T 5009.208
米酵菌酸 ^b /(mg/kg)	≤ 0.25	GB/T 5009.189
^a 仅适用于鲐鱼、鲭鱼、沙丁鱼罐头。 ^b 仅适用于银耳罐头。		

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 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 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。