**河北省食协《板栗（仁）罐头》团体标准编制说明**

1. **工作简况**

**任务来源**：河北省食品工业协会

起草人员负责标准制订工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织开展相关项目指标的检测验证工作，组织召开研讨会，通过电子邮件、传真、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议，在行业内征求意见和标准送审等。

**主要工作过程**

1、2019年9月河北省食品工业协会批准《板栗（仁）罐头》团体标准立项申请。

2、2019年9月初河北省食品工业协会确定项目负责起草单位和主要起草人。起草工作组确定了项目组的主要组成人员及人员分工，制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草及现场调研工作做了详细部署。

3、2019年10月-12月，起草工作组对河北省内多家大、中型板栗（仁）罐头生产企业进行了现场调研。听取了有关企业对板栗（仁）罐头的原辅料、定义、指标、检验方法、标志、包装、运输和贮存等一系列生产工序的汇报，并现场观摩了板栗（仁）罐头的生产、加工、灭菌、包装等工艺，为标准的制定提供了现场依据。

4、2020年5月初，起草组完成相关标准和产品检验报告等材料的对比分析、行业调研、专家咨询研讨，形成《板栗（仁）罐头团体标准》（征求意见稿）。

**二、标准编制原则**

《板栗（仁）罐头》制定标准的原则：

1.安全性，以保证食品安全、保护消费者健康、促进行业健康发展为原则；

2.科学性，以科学技术和实验数据为依据，结合产品实际生产情况以及市场需求，经过科学研究而制定；

3.适用性，指标设定符合河北特点及实际情况；

4.直接性，食品安全项目直接指向食品安全国家标准。

**三、标准主要内容的确定**

《板栗（仁）》团体标准的制订主要内容基于GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》、SB/T 10557-2009《熟制板栗和仁》等国家标准、行业标准的主要技术指标以及检验方法。并结合天我省板栗（仁）罐头产品的特点，参照湖北省地方标准DB42/T 317-2005《罗田板栗罐头》作为本标准起草制订的基本依据。

**1.“板栗（仁）罐头”定义**

**适用于以板栗或速冻板栗（仁）为主要原料，经加工处理、装罐（灌装）、密封、加热杀菌等工艺制成的罐头食品。**

河北板栗具有悠久的种植历史，品种优、产量大，以颗粒饱满、[香甜](https://baike.so.com/doc/4812251-5028724.html)、[皮薄](https://baike.so.com/doc/7566620-7840713.html)、适于糖炒等特点著称于世，但板栗不易储存，保存期短，经商业无菌工艺制成的板栗（仁）罐头，解决了板栗不易储存的缺点，并以其独特的品质和口感，深受广大消费者的喜爱。

根据板栗（仁）罐头的不同工艺，分为了以下六类：

板栗仁、糖渍板栗仁、调制板栗仁、开口板栗、糖水板栗仁、清水板栗仁。

**2. 原辅料要求**

鲜板栗应新鲜、干净，速冻栗仁冻结状态良好，并符合GB 2761、GB 2762 及GB 2763的规定。其他原辅材料应符合相应标准和国家有关规定。

**3. 理化指标**

根据河北省板栗（仁）罐头产品特点，参照国家标准、行业标准GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》、SB/T 10557-2009《熟制板栗和仁》指标，以及河北冠卓检测科技股份有限公司所采集样品检验检测结果及2018年至今三年板栗仁罐头检验检测结果(表1和表2)。设定《板栗（仁）罐头》团体标准感官指标和理化指标。

表1 我省检验情况统计（板栗仁、开口板栗）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 标准值% | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 可溶性固形物含量 | ≥12.0 | 16.8 | 16.8 | 18.1 | 13.9 | 15 | 16.0 | 17.9 | 18.4 | 16.4 | 18.7 | 18.0 | 16.7 | 17.2 | 17.1 | 16.5 | 17.7 | 17.9 | 16.8 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 标准值% | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 |
| 可溶性固形物含量 | ≥12.0 | 18.8 | 18.4 | 17.6 | 18.3 | 16.3 | 17.8 | 15.6 | 20.1 | 18.4 | 18.1 | 20.1 | 18.2 | 19.2 | 18.3 | 19.2 | 19.1 | 18.4 | 17.5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 标准值% | 37 | 38 | 39 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 可溶性固形物含量 | ≥12.0 | 18.0 | 16.8 | 17.1 | 14.9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表2 我省检验情况统计（糖渍板栗仁、调制板栗仁）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 标准值% | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 可溶性固形物含量 | ≥15.0 | 20.6 | 19.1 | 23.1 | 20.5 | 18.2 | 20.7 | 18.4 | 22.6 | 23.5 | 20.8 |  |  |  |  |  |  |  |  |

板栗仁、开口板栗样品共检测40个，可溶性固形物检测数值范围13.9%～20.1%，结合地方标准、参考45份现行有效企业标准及实际检测情况，确定可溶性固形物含量指标为≥12%。

糖渍甘栗仁、调制板栗仁样品共检测10个，可溶性固形物检测数值范围18.2%～23.5%，结合地方标准、参考45份现行有效企业标准及实际检测情况，确定可溶性固形物含量指标为≥15%。

糖水板栗仁、清水板栗仁生产量较少，参照地方标准和部分企业标准的指标要求，确定糖水板栗仁可溶性固形物含量指标为12%-18%，清水板栗仁不再设定可溶性固形物含量。根据GB7718-201中4.1.5.6条款要求：容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以质量或质量分数的形式标示沥干物（固形物）的含量，确定平均固形物含量不得低于标签标识值。

表 1 感官要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | | | 检验方法 |
| 板栗仁/ 糖渍板栗仁/  调制板栗仁 | 开口板栗 | 糖水板栗仁 | 清水板栗仁 |
| 外观 | 产品密封完好，无泄漏、涨袋和胖听现象发生 | | | | 在光线充足、空气清洁无异味的实验室内，将样品倒入白色搪瓷盘中，肉眼观察样品外观、有无杂质，色泽、气味及滋味、组织状态按GB/T 10786规定的方法检验 |
| 色泽 | 栗仁呈褐色、黄褐色或黑褐色 | 外皮呈棕褐色，栗仁呈褐色或黄褐色 | 栗仁呈褐色、黄褐色或黑褐色，糖水透明或稍有浑浊 | 栗仁呈褐色、黄褐色或黑褐色，汤汁清晰或稍有混浊 |
| 组织形态 | 栗仁具有经预处理后应有的外形，整粒或不完整粒，允许有少量碎仁；无虫蚀、霉变栗仁；由于加热和冷却过程，允许有少量水 | 果粒成熟饱满、大小较均匀，外壳开口适度容易剥离；无虫蚀、霉变栗仁；由于加热和冷却过程，允许有少量水 | 栗仁具有经预处理后应有的外形，整粒或不完整粒，允许有少量碎仁；无虫蚀、霉变栗仁 | 栗仁具有经预处理后应有的外形，整粒或不完整粒，允许有少量碎仁；无虫蚀、霉变栗仁 |
| 气味和滋味 | 具有本品特有的香味及气味，无异味，肉质细糯，风味香甜 | | | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | | | |

表 2 理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | 检验方法 |
| 板栗仁/调制板栗仁 | 糖渍板栗仁 | 开口板栗 | 糖水板栗仁 | 清水板栗仁 |
| 可溶性固形物含量/（%） ≥ | 12.0 | 15.0 | 12.0 | 12.0-18.0 | - | 糖水板栗仁按GB/T 10786，其他产品按  附录A， |
| 平均固形物 | - | - | - | 不应低于标示值 | | GB/T 10786 |

**3.3食品安全要求应符合GB 7098的规定。**

**3.4食品添加剂使用量应符合GB 2760 规定。**

**4.出厂检验**

综合考虑板栗（仁）罐头特性、工艺特点、过程控制情况等因素，结合国家抽检情况，为有效验证生产过程中的控制措施。 本标准规定出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物含量、固形物（有该项目要求的）、商业无菌、净含量。

5.标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定

包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

**6.储存**

产品应在卫生、阴凉、通风、干燥处存放，不得露天堆放。仓库内堆放产品应离墙离地，不得与有毒化学物品和有害物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

**7.运输**

运输工具必须清洁、无污染、无异味，保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放，保护包装和产品。

**四、与相关标准比较情**

**1、国家标准、地方标准和团体标准比较情况**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **板栗仁**  **团体标准** | | | | | **DB42/T317-2005**  **《湖北省地方标准 罗田板栗罐头》** | | | **SB/T10557-2009**  **《熟制板栗和仁》** | **GB7098-2015**  **《罐头食品》** |
| 板栗仁/调制板栗仁 | 糖渍板栗仁 | 开口板栗 | 糖水板栗仁 | 清水板栗仁 | 糖水板栗罐头 | 清水板栗罐头 | 栗甘露煮罐头 | --- | --- |
| 可溶性固形物含量，％ ≥ | 12.0 | 15.0 | 12.0 | 12.0-18.0 | - | 12-18 | --- | 35-45 | --- | --- |
| 固形物，%≥ | -- | | | 不应低于标识值 | | 55 | 55 | 55（9L罐≥52） | --- | --- |

**五、与我国有关法律、法规和标准情况的说明**

1.本标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》中的原则要求进行编写。

2.与本标准相关的法律、法规主要有《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等；相关的食品安全国家标准主要有GB 2760《食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品中污染物限量》、、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》、GB 7718《预包装食品标签通则》等食品安全国家标准；相关的其他标准主要有SB/T 10557-2009《熟制板栗和仁》、DB42/T 317-2005《罗田板栗罐头》等。对上述法律、法规、食品安全国家标准中已有相关规定的，本标准均予以吸收和引用，对于其他标准中相关的规定和要求，起草工作组进行了梳理和比较，部分予以吸收和引用。

3、指标设置方面，充分考虑本省实际情况需要，参照相关的国家标准和行业标准,所设定指标值与以上标准没有矛盾。

**六、重大意见分歧的处理经过和依据**

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

**七、其他应予说明的事项。**

无