

罐头工业手册

(标准与经济指标)

第六分册



轻工业出版社

TS 29
01
2.6

罐 头 工 业 手 册

(第 六 分 册)

《罐头工业手册》编写组 编

轻 工 业 出 版 社

内 容 提 要

罐头工业手册第六分册，包括第十一、十二两章和附录。第十一章介绍罐头产品标准；第十二章介绍了技术经济指标；附录中包括各种计量的换算和罐头名称的中英文对照。

在罐头产品标准一章中，除对共同性指标进行了综述外，按罐头分类列举了380多种产品的质量标准要求。在技术经济指标一章中，介绍了有关技术经济指标的计算方法，原辅料的消耗定额和有关定额的编制依据、方法等内容。在附录中罐头名称的中英文对照部分，还分别列出了现用的英文名称和适用的英文名称，供查阅参考。

罐 头 工 业 手 册

第六分册（标准与经济指标）

《罐头工业手册》编写组 编

*

轻工业出版社出版

（北京阜成路3号）

张家口地区印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

850×1168毫米 1/32 印张：10 插页：1 字数：368千字

1980年5月第一版 1980年5月第一次印刷

1983年5月第一版第三次印刷

印数：13,001—23,000

统一书号：15042·1485

定价：1.25元

限 国 内 发 行

前 言

建国以来，罐头工业取得了很大成就，在生产、科研、设计等方面取得了丰富的经验，积累了大量技术数据。为了适应我国罐头工业高速度、高质量、高水平不断发展的需要，我们从1974年组成《罐头工业手册》编写组，编写组以轻工业部食品发酵工业科学研究所、上海食品工业公司、无锡轻工业学院、天津轻工业学院、上海市轻工设计院、重庆轻工机械设计研究室、上海梅林罐头食品厂、旅大罐头食品厂、汕头罐头厂、福州罐头厂、上海食品工业印铁厂等单位参加组成。由于以上单位的重视，对编写工作给予多方面的支持，使本书能及时定稿付印。谨此表示衷心感谢。

在罐头工业手册编写过程中，承蒙上海、江苏、辽宁、广东、福建、江西、四川、天津、山东、广西、浙江等省(市、区)轻工业局(公司)大力支持，组织力量参加编写、审稿、提供修改意见。全国有关罐头厂、轻工业机械厂、印铁涂料厂、农业科学研究院(所)、农业学院、粮油食品进出口公司、商品检验局等单位大力协助提供技术资料，也在此一并表示感谢。

罐头工业手册是一本工具书，编写内容力求简明，各种参数、工艺操作、计算公式、专业设备和产品标准等方面，均以表格和图表形式为主编入手册，便于日常查阅。本书的使用对象，主要是罐头食品厂的技术人员、管理人员及工人，也可供科研、设计、教学和工业出口公司、商品检验、商业、卫生等管理部门的有关人员工作中查阅参考。

本书共有十二章及附录，为方便读者查阅，分成六个分册出

版。其中，第一分册包括：第一章制罐材料、第二章制罐工艺；第二分册包括：第三章罐藏原料和辅助材料；第三分册包括：第四章罐藏工艺、第五章罐藏原料的综合利用、第六章罐头包装、保管和运输；第四分册包括：第七章罐头食品的检验、第八章罐头食品添加剂、卫生法规及有关制度；第五分册包括：第九章罐头专用设备、第十章建厂设计；第六分册包括：第十一章罐头产品质量检验、第十二章技术经济指标、附录。

由于搜集的资料不够广泛，编写人员的业务水平有限，本书内容上可能有不够确切，不够完整，甚至有错误的地方，热诚欢迎读者提出宝贵意见。

轻工业部食品局

目 录

第十一章 罐头产品标准	1
一、共同性指标综述	1
(一)净重公差	1
(二)糖水浓度	1
(三)罐头真空度	2
(四)水果罐头的 pH 值	2
(五)重金属含量	2
(六)微生物指标	3
(七)番茄制品中番茄红素含量	3
(八)午餐肉罐头肥肉量和淀粉含量	3
(九)对外出口各种果酱、糖浆罐头的几项要求	3
(十)茄汁鱼类罐头	3
(十一)腌制品罐头亚硝酸钠残留量	3
(十二)罐头杂质	3
(十三)内销罐头	4
(十四)罐头保温办法	4
二、各类罐头质量标准	4
(一)肉类罐头标准	5
原汁猪肉(5) 火腿猪肉(5) 回锅肉(5) 红	
烧扣肉(6) 清蒸猪肉(6) 浓汁猪肉(6) 猪肝	
酱(6) 午餐肉(7) 火腿蛋(7) 红烧排骨(7)	
五香猪排(7) 豉汁排骨(8) 猪肉蛋卷(8) 咖	
喱排骨(8) 红烧元蹄(8) 皱油猪蹄(8) 红烧	
猪腿(9) 云腿午餐肉(9) 香菇猪脚腿(9) 云	
腿(9) 火腿(10) 片装火腿(10) 红烧猪肉(10)	

茄汁猪肉(10) 荔浦芋扣肉(11) 五香肉丁(11)
 咕噜肉(11) 美味肉丁(11) 水晶肴肉(11) 香菇
 肉酱(11) 猪肉香肠(12) 猪肉腊肠(12) 五香皱
 肉(12) 猪舌(13) 卤猪杂(13) 酱爆肉丁(13)
 火腿午餐肉(13) 肉松(13) 咖喱猪肉(14) 烟熏
 肋肉(14) 猪肉笋丁(14) 梅菜猪肉(14) 沙茶猪
 肉(14) 沙茶肉丁(15) 沙茶肉酱(15) 榨菜肉
 丝(15) 清蒸猪肚笋(15) 猪脊肉(15) 清蒸猪肚
 鸡(15) 咖喱兔肉(16) 茄汁兔肉(16) 柱候牛
 杂(16) 卤牛杂(16) 牛羊午餐肉(16) 清蒸牛
 肉(17) 清蒸羊肉(17) 浓汁牛肉(17) 浓汁羊
 肉(17) 咸牛肉(17) 咸羊肉(18) 红烧牛肉(18)
 咖喱牛肉(18) 咖喱羊肉(18) 五香牛肉丁(18)
 五香牛杂(18) 牛舌(19) 羊舌(19) 午餐羊
 肉(19) 原汁兔肉(19) 牛肉火腿(19)

(二)禽类罐头标准.....20

白烧鸡(20) 白烧鸭(20) 去骨鸡(20) 去骨鸭(21)
 红烧鸡(21) 红烧鸭(21) 冬菇鸡(21) 咖喱鸡(21)
 炸子鸡(22) 五香鸡翼(22) 纸包鸡(22) 辣味炸
 子鸡(22) 栗子鸡(23) 五香鸡肫(23) 烤鸭(23)
 陈皮鸭(23) 纸包鸭(23) 五香鸭(24) 五香鸭
 肫(24) 五香鹅(24) 烤鹅(24) 五香鹅肫(25)
 红焖鹅掌(25) 油炸禾花雀(25) 酱填鸭(25) 原
 汁酥鸭(25) 香炸鹅(25) 咖喱鸭(26) 焗全子
 鸡(26) 香菇鸭翅(26) 鸭四宝汤(26) 炒鸡丁(26)
 香菇全鸭(27) 梅菜烧鸭(27) 茄汁鸭(27) 去骨
 去皮火鸡(27) 腊鸡(27) 香菇嫩鸭(28) 冬菇嫩
 全乳鸽(28) 葱油鸡(28)

(三)水产类罐头标准.....29

油浸鲭鱼(29) 油浸鲛鱼(29) 油浸鲳鱼(29) 油
 浸鲈鱼(30) 油浸鳗鱼(30) 油浸烟熏鳗鱼(30)
 油浸青鱼(31) 油浸小白鱼(31) 油浸烟熏带鱼(31)

油浸鲳鱼(31) 油浸烟熏黄鱼(31) 油浸烟熏鲑鱼(32)
 油浸沙丁鱼(32) 油浸烟熏白力鱼(32) 油浸鲱
 鱼(32) 茄汁鲭鱼(32) 茄汁鲛鱼(33) 茄汁鲳
 鱼(33) 茄汁鲹鱼(33) 茄汁鳗鱼(33) 茄汁青
 鱼(34) 茄汁小白鱼(34) 茄汁狗鱼(34) 茄汁鲤
 鱼(34) 茄汁黄鱼(35) 茄汁草鱼(35) 茄汁鲢
 鱼(35) 茄汁鳊鱼(35) 茄汁鳊鱼(35) 茄汁鲱
 鱼(35) 茄汁鲑鱼(35) 茄汁青鳞鱼(36) 茄汁沙
 丁鱼(36) 红烧鲤鱼(36) 红烧鲛鲈鱼(36) 红烧
 鲑鱼(36) 红烧鳊鱼(37) 酥炸梅童鱼(37) 原汁
 鲱鱼(37) 葱烤鲤鱼(37) 酥炸比目鱼(37) 鲜炸
 青鳞鱼(37) 凤尾鱼(37) 五香银鱼(38) 五香花
 鱼(38) 五香带鱼(38) 鲜炸鲚鱼(38) 鲜炸鲛
 鱼(38) 酥炸鲫鱼(39) 鲜炸鱼片(39) 熏鱼(39)
 豆豉鲛鱼(39) 豆豉鲢鱼(39) 葱烤鲫鱼(39) 龙
 须鱼(40) 五香白鸽鱼(40) 荷包鲫鱼(40) 鲜炸
 鳊鱼(40) 炒鱼片(40) 鲜炸银边鱼(41) 鲜炸银
 鲈(41) 五香鲛鱼(41) 鲜炸狮子鱼(41) 红烧鲑
 鱼(41) 油炸蚝(41) 清汤蚝(42) 清汤蛭(42)
 红烧蛭(42) 豉油海螺(42) 红烧花蛤(42) 原汁
 鲍鱼(43) 清蒸对虾(43) 酱油墨鱼(43) 茄汁墨
 鱼(43) 鲜炸鱿鱼(43) 清蒸蟹肉(43) 红烧蚝(44)
 清蒸蚬肉(44) 油浸烟熏蚝(44) 油炸珠蚝(44) 原
 汁赤贝(44) 豉油鱿鱼(45) 原汁纹蛤(45) 鲜制
 小虾(45) 豉油贻贝(45) 豉油赤贝(45) 豉油蛤
 肉(45) 原汁贻贝(45)

(四)水果类罐头标准.....46

糖水桔子(46) 糖水菠萝(46) 糖水香蕉(47) 糖
 水杨桃(47) 糖水荔枝(47) 糖水龙眼(48) 糖水
 枇杷(48) 糖水杨梅(49) 糖水葡萄(49) 糖水櫻
 桃(49) 糖水染色櫻桃(49) 糖水苹果(49) 糖水
 梨(50) 糖水桃子(50) 糖水软桃(50) 糖水杏子(51)

糖水海棠(52) 糖水山楂(52) 糖水芒果(52) 糖水金桔(52) 什锦水果(53) 糖水李子(53) 糖水蟠桃(53) 干装苹果(53) 双色水果(53) 糖水猕猴桃(54) 糖水银瓜(54) 清水樱桃(54) 清水草莓(54) 糖水栗子(54) 枣蓉(55) 西瓜酱(55) 无花果酱(55) 草莓什锦酱(55) 猕猴桃酱(55) 椰蓉蛋酱(56) 柑桔酱(56) 菠萝酱(56) 草莓酱(56) 苹果酱(57) 桃子酱(57) 杏子酱(57) 海棠酱(57) 山楂酱(58) 杨梅酱(58) 龙眼酱(58) 樱桃酱(58) 椰子酱(59) 李子酱(59) 什锦果酱(59) 梨酱(59) 柑桔马茉兰(59) 糖浆金桔(60) 糖浆草莓(60) 糖浆苹果(60) 糖浆梨(61) 糖浆杏子(61) 糖浆山楂(61) 糖浆无花果(61) 糖浆李子(62) 糖浆桃子(62) 蜜饯什锦(62) 糖浆樱桃(62) 山楂汁(63) 酸梅汁(63) 柑桔汁糖浆(63) 菠萝汁糖浆(63) 柚子汁糖浆(64) 柠檬汁糖浆(64) 荔枝汁糖浆(64) 鲜荔枝汁(64) 葡萄汁(65) 鲜柑桔汁(65) 鲜菠萝汁(65) 鲜柚子汁(65) 杨梅汁(65) 杏子汁(65) 鲜芒果汁(65) 苹果汁(66) 柠檬汁(66) 洋梨汁(66) 苹果牛奶沙司(66) 苹果黄梅沙司(66) 草莓汁(66) 西番莲汁(66) 鲜西番莲汁(67) 桃子汁(67) 猕猴桃汁(67) 番石榴汁(67) 鲜黄皮汁(67) 甘蔗汁(67) 雪梨汁(67)

(五)蔬菜类罐头标准.....68

青豆(68) 青刀豆(68) 酸黄瓜(68) 花椰菜(69) 蘑菇(69) 凉拌菜(70) 整番茄(70) 原汁整番茄(70) 茄子酱(71) 香菜心(71) 油焖笋(71) 冬笋(71) 甜玉米(72) 白云豆(72) 清水莲子(72) 什锦酱菜(73) 蚕豆(73) 雪菜(73) 清水荸荠(73) 清水莲藕(73) 菜馅菜叶卷(74) 甜酸黄瓜(74) 番茄汁(74) 甜酸莴笋(74) 茄汁黄豆(75) 绿豆芽(75) 盐水胡萝卜(75) 芥头(75) 榨菜(75)

油焖大头菜(76)	番茄酱(76)	茄汁白豆(76)	清水
苦瓜(76)	茄汁玉豆(76)	鲜草菇(77)	清水笋(77)
酸辣菜(77)	什锦蔬菜(78)	甜酸什锦菜(78)	生姜胡
萝卜汁(78)	美味黄瓜(78)	菠菜(78)	清水芹菜(78)
小竹笋(79)	茄汁什锦蔬菜(79)	盐水土豆(79)	甜红
椒(79)	秋葵(80)	鲜鲍菇(80)	番茄沙司(80)
附:芦笋罐头试行技术条件			81
(六)其它类罐头标准			84
花生米(84)	糖水莲子(84)	春卷(84)	八宝饭(85)
蒜油榄(85)	什锦炒饭(85)	炒三丝(85)	清水白
果(85)	什锦姜(85)	炒米粉丝(86)	清补凉(86)
椒盐杏仁(86)	咸核桃仁(86)	琥珀核桃仁(87)	甜核
桃仁(87)	三蛇羹(87)	糖水薏米莲子(87)	蹄筋汤(87)
清水鸡蛋(87)	海龟汤(88)	人参鸡汤(88)	龟蛇
羹(88)	三色果仁(88)	四色果仁(88)	冰花发菜羹(89)
枣豆蓉(89)	磨菇肉片汤(89)	磨菇排骨汤(89)	茄汁黄
豆猪肉(89)	牛尾汤(90)	茄汁黄豆牛肉(90)	杞子牛肉
汤(90)	鸡面汤(90)	水鱼连汤(90)	生鱼汤(91)
四鲜	烤麸(91)	八宝斋(91)	磨菇猪肚汤(91)
花生猪尾(91)	菜干猪肺汤(92)	雪耳炖鸡(92)	西菜陈肾汤(92)
白果	腐竹猪肚汤(92)	莲藕排骨汤(92)	桂花蜜汁藕(93)
酥炸鸡腰果(93)	清水银耳(93)	糖水银耳(93)	
三、参考资料(日本果汁分类及产品标准摘要)			94
(一)日本水果饮料的种类和定义			94
(二)日本各类水果饮料规格			95
(三)日本水果饮料规格中几个名词的解释及其定义			98
第十二章 技术经济指标			101
第一节 技术经济指标计算方法			101
一、产量			101
(一)定义			101
(二)名词解释			101
(三)说明			102

二、质量	102
(一)罐头合格率	102
(二)出口罐头合格率	102
(三)部订考核指标	103
(四)名词解释	103
(五)说明	103
三、单位产品耗用原料量	104
(一)生产原料量计算方法及有关规定	104
(二)采购原料量计算方法及有关规定	112
四、劳动生产率	112
(一)以产值计算的劳动生产率	112
(二)以产量计算的劳动生产率	113
(三)以品种计算的实物劳动生产率	114
(四)多品种搭配生产的工时计算	115
第二节 原料和辅助材料消耗定额	115
一、定额的作用	115
二、定额的编制	116
(一)编制依据	116
(二)编制方法	116
三、原材料消耗定额的说明	117
(一)实罐原辅材料消耗定额	117
(二)空罐原辅材料消耗定额	118
(三)燃料及动力消耗定额	120
第三节 各类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	121
一、肉类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	121
二、禽类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	125
三、水产类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	127
四、糖水水果类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	130
五、果汁、果酱类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	134
六、蔬菜类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	136

七、其它类罐头主要原辅材料消耗定额参考表	139
八、镀锡薄板及焊锡消耗定额参考表	140
九、罐头涂料消耗定额参考表	150
十、罐头包装纸箱耗用材料定额参考表	151
十一、煤、电、水消耗定额参考表	153
附 录	154
一、长度单位及换算	154
(一)公制、英美制及市制长度单位	154
(二)英寸与毫米的互换	155
(三)分数英寸与毫米的换算	157
(四)长度各单位的互换	158
二、面积和地积的单位及换算	159
(一)公制、英美制及市制面积和地积单位	159
(二)平方英寸与平方厘米的互换	160
(三)面积各单位互换	162
(四)地积各单位互换	162
三、体积和容积(容量)单位及其换算	163
(一)公制、市制体积和容积单位	163
(二)英美制容积单位	164
(三)液盎司与毫升的换算	164
(四)加仑与升的互换	165
(五)体积和容积各单位换算	167
四、重量单位及换算	168
(一)公制、英美制及市制重量单位	168
(二)磅与公斤的互换	170
(三)盎司与克的换算	172
(四)重量各单位的换算	173
五、力的单位换算	174
六、压力单位及其换算	175
(一)公制与英美制压力单位的互换	175
(二)压力各单位的换算	177

七、单位体积的重量换算	177
八、流量单位的换算	178
九、速度单位换算	178
十、功、能及热量各单位的换算	179
十一、功率各单位的换算	179
十二、粘度各单位的换算	180
十三、摄氏与华氏温度的互换	181
十四、波美度和比重(15°C/4°C)的换算	187
十五、糖液或可溶性干燥物在 20°C 时糖锤度或可 溶性干燥物百分率、比重、波美及折射率表	188
十六、测定糖液或可溶性干燥物温度低于 20°C 时 的糖锤度或可溶性干燥物与温度校正表	192
十七、测定糖液或可溶性干燥物温度高于 20°C 时 的糖锤度或可溶性干燥物与温度校正表	193
十八、折光糖锤度或干燥物与温度校正表(20°C 标准)	195
十九、折光糖锤度或干燥物与温度校正表(28°C 标准)	196
二十、酒精水溶液的比重、体积和重量百分数关系表	197
二十一、酒精度与温度校正表	202
二十二、氢氧化钠溶液的比重、波美度和重量百分浓 度的关系表	208
二十三、食盐溶液的比重、波美度和重量百分浓度 关系表	209
二十四、醋酸溶液的比重、浓度关系表	210
二十五、番茄酱折光率、比重和干燥物的关系表	212
二十六、番茄酱的干燥物和折光率的关系表(25°C)	216
二十七、汁液浓缩时水分蒸发量与成品得量表	218
二十八、汁液浓缩时原液的需量表	220

二十九、英制与公制真空度单位互换表	221
三十、海拔高度与罐内真空度的关系表	221
三十一、不同海拔高度上各种加热杀菌温度和表压的 关系表	222
三十二、真空度对水沸点的影响	223
三十三、不同海拔高度上含糖果汁的沸点	225
三十四、蔗糖溶液的渗透压	226
三十五、高压锅表压与相应温度计温度的关系表	226
三十六、主要罐头食品的 pH 值一览表	227
三十七、化学元素符号、价数、原子量表	229
三十八、电磁波光谱波长	232
三十九、放射性剂量单位	233
四十、不同糖液浓度稀释用水量表	234
四十一、各种食品的冻结温度及比热	235
四十二、全国主要城市室外气象资料	236
四十三、饱和水蒸汽的性质	242
四十四、温度与相对湿度对照表	249
四十五、部分物料的容重	250
四十六、湿空气的 I-x 图	插页
四十七、各种罐头食品中英文名称对照表	251
(一)猪肉类罐头	251
(二)牛羊肉及其它畜肉罐头	255
(三)家禽类罐头	257
(四)鱼类罐头	261
(五)贝壳类罐头	276
(六)糖水水果罐头	280
(七)果酱罐头	286
(八)果汁罐头	289
(九)蔬菜罐头	292
(十)其它食品罐头	300

第十一章 罐头产品标准

我国生产过的出口罐头品种约有 800 余种。其中猪肉类罐头有 126 种,牛羊肉类罐头有 45 种,禽类罐头有 100 种,水产类罐头 242 种,水果类罐头 136 种,蔬菜类罐头 86 种,其他类罐头 76 种。目前常年生产的出口品种约有 400 余种。轻工业部已经制订部颁标准的有 193 种,其他均为省订企业标准。现将标准有关规定分述如下:

一、共同性指标综述

(一)净重公差

标准中统一规定罐头净重一律允许公差 $\pm 3\%$,但每批平均不低于净重,如遇下列情况可作特殊处理:

1. 某些国家和地区其标准规定“无负公差”者,经省(市、区)工贸协商同意,可按无负公差生产(但部分罐头负公差在 1% 以内,每批平均不低于净重者,可不作负公差论)。

2. 果蔬类罐头,为防止铁皮氧化腐蚀和内容物变色,净重正公差超过规定者,不作检验标准。

3. 清水、盐水类蔬菜罐头,如销售国家和地区无净重要求者,每罐在规定公差范围内,允许每批低于净重。

(二)糖水浓度

1. 对外出口水果罐头(包括 41 个品种以外的水果罐头),标准规定糖水浓度一般为 $14\sim 18\%$ (糖水梨碎块规定 $12\sim 14\%$)。其中对苏、东欧国家出口的水果罐头,过去按 $18\sim 22\%$ 糖水浓度生产,而当前又未改变者,可仍按 $18\sim 22\%$ 糖水浓度生产。

2. 糖水菠萝、杏子、杨梅、金桔、山楂、芒果罐头, 国外确需糖水浓度高一些, 经省、市工贸协商同意, 可按 18~22% 糖水浓度生产出口。

(三) 罐头真空度

罐头成品质量, 必须有一定的真空度, 以适应气温、海拔较高的销售地区。工厂应予以测定, 包装前应逐罐打检, 剔除不良罐。

(四) 水果罐头的 pH 值

为了提高水果罐头质量, 使产品有一定的酸度, 并提高杀菌效果, 规定以下糖水水果、果酱罐头的 pH 值。

糖水桔子罐头	3.2~4.0	糖水桃子罐头	3.4~4.0
糖水菠萝罐头	3.2~4.0	糖水杏子罐头	3.2~3.6
糖水荔枝罐头	3.7~4.1	什锦水果罐头	3.6~4.1
糖水龙眼罐头	3.8~4.3	草莓酱罐头	3.2~3.8
糖水梨罐头	3.7~4.2	杏子酱罐头	3.1~3.5

(五) 重金属含量

所有标准统一规定, 每公斤制品中锡不超过 200 毫克; 铜不超过 10 毫克; 铅不超过 2 毫克。水产品罐头每公斤制品中汞不超过 0.5 毫克。番茄酱罐头每公斤制品中铜不超过 20 毫克。

1. 豉油海螺、清汤(红烧或油炸)蚝、清汤(红烧)蛭, 红烧花蛤、清蒸蚬肉、原汁(红烧)赤贝、清汤(油浸烟熏)贻贝、清蒸对虾、清蒸蟹肉、核桃仁罐头等, 因原料本身含铜量较高, 标准中铜含量不作规定, 工厂应予测定。除以上品种外, 新品种原料中重金属含量超过规定时, 应查明原因报对外贸易部和轻工业部批准后方可投产。

2. 对德出口水果罐头, 重金属指标每公斤制品中铅不超过 0.5 毫克(采用铬酸铅法)、锌不超过 12 毫克、铁含量不影响内容物风味。

3. 对英出口的各类罐头, 每公斤制品中铅不超过 0.5 毫克(采用铬酸铅法)。

4. 对苏出口的各类罐头, 铅不得检出(采用铬酸铅法)。

以上对德出口水果罐头, 对英、苏出口各类罐头铅的检验方法, 应采用部标准(QB220-76)之第一法, 每公斤制品不超过 2 毫克, 即作为合格品出口。

(六)微生物指标

标准中统一规定“无致病菌(包括沙门氏菌属、志贺氏菌属、致病的葡萄球菌、致病的链球菌、肉毒梭状芽胞杆菌)及因微生物作用所引起的腐败象征”。

整番茄罐头霉菌视野指标, 标准规定不超过 25% 视野。

番茄酱罐头霉菌视野指标, 标准规定不超过 40% 视野。如销售地区对此项指标无要求时, 出口检验可按不超过 50% 视野掌握。

(七)番茄制品中番茄红素含量

番茄酱罐头(浓度 28~30%)的番茄红素含量不低于 35 毫克/100 克; 原汁整番茄罐头不低于 6 毫克/100 克。

(八)午餐肉罐头肥肉量和淀粉含量

午餐肉罐头按配方计算总肥肉量掌握在 25% 左右, 淀粉含量不超过 6%; 对加拿大午餐肉罐头淀粉含量不超过 4%。

(九)对外出口各种果酱、糖浆罐头的几项要求

对外出口各种果酱、糖浆罐头, 总糖量不低于 57%, 可溶性固形物不低于 65% (按折光计)。果酱酱体要求徐徐流散。对新加坡出口瓶装果酱净重为 450 克。

(十)茄汁鱼类罐头

茄汁鱼类罐头 鱼块统一规定不低于净重的 70%。

(十一)腌制品罐头亚硝酸钠残留量

腌制品罐头(包括午餐肉、咸牛肉、咸羊肉、火腿猪肉、猪肉香肠等)亚硝酸钠残留量规定: 每公斤制品中不超过 50 毫克。

(十二)罐头杂质

所有罐头均规定“杂质不允许存在”。