

标准走进百姓家丛书

罐头食品 知识问答

国家标准化管理委员会 组织编写
中国标准出版社

熊正河 主编



中国质检出版社
中国标准出版社

中国轻工业出版社

罐头食品

知识问答

中国轻工业出版社
中国轻工业出版社

中国轻工业出版社

中国轻工业出版社



中国轻工业出版社
中国轻工业出版社

标准走进百姓家丛书

罐头食品

知识问答

国家标准化管理委员会
中国标准出版社

组织编写

熊正河

主编

中国质检出版社
中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

罐头食品知识问答/熊正河主编. —北京:中国标准出版社,2012(2012.5 重印)

(标准走进百姓家丛书)

ISBN 978-7-5066-6736-4

I. ①罐… II. ①熊… III. ①罐头食品-食品标准-中国-问题解答 IV. ①TS297-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 055029 号

中国质检出版社 出版发行
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100013)

北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址:www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×960 1/32 印张 4.375 字数 73 千字

2012 年 4 月第一版 2012 年 5 月第二次印刷

*

定价 15.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107

《标准走进百姓家丛书》

(第五批)

编辑委员会

主 任 黄国梁

副 主 任 隋松鹤 刘国普 王守一

王希林 白德美 戴 群

编 委 (按姓氏笔画为序)

于茁路 朱和平 余 琦

张 宁 张琳瑄 段 方

徐 焱 高 莹 黄 洁

谢 英 魏丽萍

《罐头食品知识问答》

编写人员

主 编 熊正河

副 主 编 王学梅 张 蔚

执行副主编 仇 凯 葛双林

编 写 人 员 于晓瑾 钟其顶 郑 森

李志军 孟 镇 邢江涛

高 静 徐晓琴 李仲超

沈 喜 林 东 师 敏

黄宏舸 孙敏华 彭建敏

陈明珠 戴 炜 陈江萍

邵云龙 张 华

《标准走进百姓家丛书》

(第五批)

出版说明

由中国标准出版社策划和组织编写的《标准走进百姓家丛书》第一批至第四批是国家“十一五”重点规划图书,着眼于标准与百姓日常生活的结合,以服务百姓为创作目的,具有广泛的普及性和严谨的科学性。该丛书旨在普及日常生活中的标准知识,阐释标准的内容和真谛,帮助百姓提升应用标准知识的技能,以提高百姓的标准化意识和科学素质。

2006年至2010年期间,我们陆续出版的四批《标准走进百姓家丛书》中,包括知识问答图书56种、儿童画书5种、挂图3种、图集1种。该丛书形成了与百姓生活密切相关的“衣”“食”“住”“行”“游”“学”“用”“综合”“儿童读物”以及挂图等系列,初步建立了普及标准化知识的书系,赢得了百姓的一致好评。

评。几年中,我社力邀的既具有广博的标准知识,又熟悉行业、熟悉读者需求的热心标准科普事业的作者,为奉献出优秀的标准科普作品倾注了全部才智,谨此深致谢意。

2011年,中国标准出版社与中国计量出版社合并,组建中国质检出版社。新社成立后,经过认真的调研与筹备,我们继续推出《标准走进百姓家丛书》第五批,内容仍然围绕百姓生活常用的标准知识展开,且与近年来社会生活关注热点密切相关,如轮胎实用知识、低碳经济与低碳生活知识、水土保持知识、车内环境污染防控知识、环境标志产品知识等。对于前面四批丛书中广受百姓欢迎的分册,我们也根据标准的制修订情况分批陆续修订,推出更加实用的第二版。

我们仍将不懈努力,力争使该丛书继续以其特有的形式和内容,为普及标准化知识尽绵薄之力。我们也期待,标准化科普知识的传播,能为百姓提高科学素质、提升生活水平有所帮助,从而为构建和谐社会贡献力量。

中国质检出版社

中国标准出版社

2011年7月

前 言

罐头食品是食品工业领域中一类采用包装形式和加工工艺来命名的食品。采用罐藏工艺加工而成的食品不添加防腐剂,就可以实现较长的保质期,同时,营养物质也实现了最大程度的保留。

罐头食品发明至今已具有近两百多年的历史,其技术成熟,消费市场遍布全球。在新中国成立初期,罐头食品工业为国家出口创汇、经济建设做出了重要贡献。至今,该行业仍然在全国的新农村建设、解决“三农”问题的过程中发挥着举足轻重的作用。目前,我国已成为世界上罐头食品的主要生产国和出口国,罐头食品仍是我国主要的出口加工食品,但我国罐头食品人均年消费量不及发达国家平均水平的九十分之一。

新中国成立初期,我国率先在食品工业领域里建立了较为完善的罐头食品标准体

系,在新的历史发展阶段,我国罐头食品工业标准体系得到了不断完善,为促进罐头食品行业发展,保证罐头食品质量与安全的稳定奠定了坚实的基础。

20 世纪七八十年代,能够吃上一罐罐头是一件奢侈的事情。然而,随着物质生活的丰富,人们普遍认为,罐头食品是因为添加了防腐剂才有了较长的保质期,甚至有些老百姓认为罐头食品是不健康的食品。为了消除偏见,我们特地编写了此书。本书采用通俗的语言对罐头食品质量标准、安全标准、规范标准等重要标准进行了解释,从罐头加工、罐头标准要求等多个角度科学地回答了老百姓关心的罐头食品中是否添加防腐剂、罐头食品的保质期和品质是否变化、罐头食品中的添加剂等问题,目的是为了老百姓正确地了解和认识罐头食品,从而合理地选择罐头食品。

本书包括六部分内容,第一部分为基础知识,主要介绍了罐头食品标准和行业中涉及的基本概念;第二部分为卫生与安全,主要

介绍了与罐头食品卫生与安全相关的国家标准规定；第三部分为品质与选购，主要介绍了选购罐头食品时应注意的品质特征；第四部分为运输与贮存，主要介绍了罐头食品在运输和贮存过程中的注意事项；第五部分为营养与健康，主要介绍了各种罐头食品的主要营养特点。

在本书的编写过程中得到了中国质检出版社、中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、浙江黄岩食品科学技术学会、黄岩罐头食品第一罐头厂、厦门银鹭集团食品有限公司、福建紫山集团股份有限公司、山东盛德泰食品有限公司、上海梅林正广和食品有限公司、广东甘竹罐头有限公司等单位的支持，在此表示衷心的感谢！

由于编者水平有限，书中难免有不当之处，敬请读者批评指正。

编 者

2012 年 3 月

目 录

一、基础知识

1. 什么是罐头食品? 1
2. 罐头食品的起源及其历史是怎样的? 1
3. 罐头食品到底新鲜不新鲜? 3
4. 罐头食品分为哪几类? 5
5. 肉类罐头食品主要有哪些? 5
6. 水产动物类罐头食品主要有哪些? 7
7. 水果类罐头食品主要有哪些? 7
8. 罐藏水果的种类和常用品种有哪些? 8
9. 哪些水果更适宜做罐头食品? 9
10. 蔬菜类罐头食品主要有哪些? 9
11. 罐藏蔬菜的种类和原料要求有哪些? 11
12. 干果和坚果类罐头食品主要有哪些? 12
13. 谷类和豆类罐头食品主要有哪些? 12
14. 婴幼儿罐头食品分哪几类? 13
15. 汤类罐头食品主要有哪些? 14
16. 罐头食品标准分哪几类? 14
17. 什么是罐头食品国家标准? 16
18. 什么是罐头食品行业标准? 17

19. 什么是罐头食品地方标准? 17
20. 什么是罐头食品企业标准? 18
21. 什么是推荐性罐头食品标准? 18
22. 什么是强制性罐头食品标准? 19
23. 罐头标准封面上或罐头食品标签上
标示产品标准的字母和数字分别代
表什么? 19
24. 罐头食品产品标准主要有哪些? 21
25. 罐头食品的包装形式有哪些, 与其
相关的主要标准有哪些? 22
26. 标准中对罐头食品的运输和贮存有
何要求? 23
27. 我国主管罐头食品标准制修订的是
什么部门? 25
28. 从哪里可以购买或查阅罐头食品相
关标准? 25
29. 罐头食品国际标准化组织有哪些?
如何获得罐头食品国际标准? 26
30. 什么是罐头食品代号? 27
31. 罐头食品代号是如何规定的? 27
32. 什么是低酸性罐头食品和酸性罐头
食品? 29
33. 什么是软包装罐头食品? 30
34. 国际食品法典委员会(CAC)有哪些与
罐头食品相关的标准? 31

35. 国际标准化组织(ISO)有哪些与罐头食品相关的标准? 32
36. 美国对罐头食品的质量与安全是如何规定的? 33
37. 罐藏容器有哪些要求? 34
38. 罐头食品的外包装材料有哪些? 35
39. 罐头食品的主要质量指标有哪些? 36
40. 罐头食品的主要安全指标有哪些? 37
41. 什么是罐头食品净含量、固形物含量和可溶性固形物含量? 37
42. 罐头食品标签是如何标注的? 应包含哪些内容? 38
43. 什么是罐头食品的生产日期、保质期和保存期? 39
44. 过了保质期的罐头食品还能食用吗? 40
45. 罐头食品的加工原理是什么? 40
46. 罐头食品杀菌的目的是什么? 是如何杀菌的? 与其他领域的杀菌有什么不同? 41
47. 为什么有的罐头需要加注汤汁? 42
48. 什么是罐头食品商业无菌? 42
49. 什么是罐头食品的胀罐? 43
50. 什么是罐头食品的瘪罐? 44
51. 什么是罐头食品的酸败? 44

二、卫生与安全

- 52. 罐头食品安全标准主要包括哪些内容? 46
- 53. 罐头食品相关安全限量标准主要有
哪些? 46
- 54. 肉类罐头食品标准中安全限量指标
有哪些? 47
- 55. 水产动物类罐头食品标准中安全限量
指标有哪些? 48
- 56. 果蔬类罐头和食用菌类罐头食品标准
中安全限量指标有哪些? 49
- 57. 我国对果蔬类罐头食品中的农药残留
限量是如何规定的? 49
- 58. 什么是食品添加剂? 50
- 59. 什么是食品工业用加工助剂? 51
- 60. 食品添加剂安全吗? 51
- 61. 罐头食品需用食品添加剂吗? 52
- 62. 肉类罐头食品中允许使用的添加剂有
哪些? 限量是多少? 52
- 63. 水产动物类罐头食品中允许使用的添
加剂有哪些? 限量是多少? 53
- 64. 水果类罐头食品中允许使用的添加
剂有哪些? 限量是多少? 54
- 65. 蔬菜类罐头食品中允许使用的添加
剂有哪些? 限量是多少? 56

66. 食用菌类罐头食品中允许使用的添加剂有哪些？限量是多少？ 57
67. 罐头食品的主要质量安全认证有哪些？ 58
68. 罐头食品标签上的 QS 标志是指什么？ 59
69. 罐头食品标签上的 HACCP 认证是指什么？通过 HACCP 认证的罐头食品质量有何保证？ 60
70. 罐头食品标签上的 ISO 认证标志是指什么？目前应用于罐头食品生产的 ISO 认证有哪些？ 61
71. 罐头食品标签上的 GMP 认证标志是指什么？ 63
72. 食品为什么会腐烂变质？ 64
73. 什么是组胺？哪些水产动物类罐头食品中容易产生组胺？ 65
74. 食用水产动物类罐头食品时应如何降低产生组胺的风险？ 66
75. 有些酸性的或动物肉类罐头食品，打开金属罐盖，看到的罐体内壁或盖内面呈黄色的物质是什么？对人体有害吗？ 67

三、品质与选购

76. 罐头杀菌对罐头食品营养品质有什么影响？ 69

- 77. 如何因人而异选购合适的罐头食品? 69
- 78. 如何选购婴幼儿罐头食品? 70
- 79. 如何从罐头食品外观鉴别罐头内部食品是否变质? 71
- 80. 如何鉴别肉类罐头食品的优劣? 72
- 81. 如何鉴别罐头包装容器是否安全? 74
- 82. 密封的易开盖金属包装罐头食品怎么开启比较容易? 74
- 83. 现在市场上随时可以买到新鲜水果, 为什么还要生产水果罐头呢? 75
- 84. 选购罐头食品应注意几点? 77
- 85. 如何选购果蔬类罐头食品? 79

四、贮存与运输

- 86. 标准中对罐头食品贮存与运输有哪些规定? 81
- 87. 软包装罐头食品在贮存、运输过程中应注意哪些问题? 82
- 88. 罐头食品贮存不当会引起哪些问题? 83
- 89. 不同包装形式的罐头食品的保质期一样吗? 83
- 90. 打开过的罐头食品如果一次吃不完, 应如何保存? 84
- 91. 罐头食品是因为添加了防腐剂才能长期保存吗? 85