



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0400.2—2015  
代替 SN/T 0400.2—2005

---

## 进出口罐头食品检验规程 第2部分：原辅材料

Rules for inspection of canned food for import and export—  
Part 2: Raw and supplementary materials

2015-05-26 发布

2016-01-01 实施

---

中 华 人 民 共 和 国 发 布  
国家质量监督检验检疫总局

## 前 言

SN/T 0400《进出口罐头食品检验规程》分为 12 个部分：

- 第 1 部分：总则；
- 第 2 部分：原辅材料；
- 第 3 部分：加工卫生；
- 第 4 部分：容器；
- 第 5 部分：罐装；
- 第 6 部分：热力杀菌；
- 第 7 部分：成品；
- 第 8 部分：包装；
- 第 9 部分：标签；
- 第 10 部分：蒸煮袋食品；
- 第 11 部分：玻璃容器；
- 第 12 部分：口岸检验。

本部分为 SN/T 0400 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 SN/T 0400.2—2005《进出口罐头食品检验规程 第 2 部分：原辅材料》。

本标准与 SN/T 0400.2—2005 相比，主要技术变化如下：

- 增加了罐头原辅材料采购控制、验收控制、投料前安全卫生管理要求、投料控制、追溯实施、安全防护体系建立要求。
- 删除了“初级生产”“有毒有害化学物质残留(或污染)”“原辅材料的严重缺陷”“原辅材料的一般缺陷”术语，增加了“原辅材料”“食品添加剂”“原辅料批号”三个术语。
- 修改了物理感官检验抽样方案。
- 增加了附录 A《出口罐头食品生产企业食品添加剂使用备案及管理控制程序》、附录 B《各类原辅材料验收项目规范》。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中华人民共和国四川出入境检验检疫局、中华人民共和国漳州出入境检验检疫局、中华人民共和国福建出入境检验检疫局、中华人民共和国新疆出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：周铮、刘灵奕、陈志峰、林勇湫、李恒星、田岭。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- SN 0400.1—1995；
- SN/T 0400.2—2005。

# 进出口罐头食品检验规程

## 第2部分：原辅材料

### 1 范围

SN/T 0400 的本部分规定了罐头食品生产加工所用原辅材料总体要求、采购控制、验收控制、投料前安全卫生管理要求、投料控制、追溯实施、验收结果的判定及处置。

本部分适用于罐头食品生产加工所用各类原辅材料的采购控制、验收控制、投料前安全卫生管理要求、投料控制、追溯实施。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.26 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验
- GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定
- GB/T 5009.23 食品中黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2 的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法
- SN/T 0400.3 进出口罐头食品检验规程 第3部分：加工卫生
- SN/T 1070 进出口贝类中记忆丧失性贝类毒素检验方法
- SN/T 2131 进出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法
- 进境动植物检疫审批管理办法(国家质量监督检验检疫总局)

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**原辅材料** raw and supplementary materials

在罐头产品加工中因生产工艺需要而使用的，可能存在(包括以改性形式存在)于最终产品中，也可

能在制成最终产品之前除去的任何物质。水和食品添加剂包括在原辅材料中。

### 3.2

#### 食品添加剂 food additives

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

### 3.3

#### 检疫监督 quarantine supervise

是对动植物原辅材料应实施了可能存在的疫情疫病情况的检疫而进行的一种监督,属验证范畴。

### 3.4

#### 验收 check and accept

对原辅材料进厂前和进厂时检疫、检验、监督管理及验证等工作。

### 3.5

#### 加工整理 machining and processing

验证和检验结果判定为不合格时,为使原辅材料能满足安全卫生、质量指标而采取的简单的加工步骤或过程,如:剔除或部分剔除、挖除等。

### 3.6

#### 原辅料批号 raw and supplementary materials' lot number

企业对验收合格后的原辅材料按要求分别确定可以追溯的唯一性原辅材料编码。编码可以由企业自行制定。该编码用于产品追溯。

## 4 总体要求

4.1 企业应编制文件化的原辅材料控制程序。原辅材料控制程序应包括原辅材料供方选择、质量要求、抽样及验收控制、投料前安全卫生管理要求、投料控制、追溯体系等内容。所有原辅材料经检验合格后方可投入加工。

4.2 企业应建立包括原辅材料在内的追溯体系和原辅材料从采购到投料全过程的安全防护体系。

4.3 用于罐头食品生产加工的各种原辅材料应当符合安全卫生要求。致病性微生物、农兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量必须符合进口国(地区)或中国的食品安全标准限量规定。

4.4 不得采购或者使用不符合食品安全卫生要求的食品原辅材料。

4.5 禁止用非食品原料生产食品;禁止添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品;禁止用回收食品作为原料生产食品。

4.6 生产的食品中不得添加药品,但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质的目录由国务院卫生行政部门制定、公布。

## 5 原辅材料采购控制

### 5.1 原辅材料供方选择

5.1.1 企业应制定原辅材料供方的选择、评价和追踪管理程序并执行,相应的记录应完整并归档。

5.1.2 企业应建立原辅材料合格供方名录,有完整的合格供方档案及评价资料。

5.1.3 罐头食品原辅材料供方应符合如下条件:

- a) 罐头食品原料供方的种植、养殖场应建立良好的农业(含水产养殖)规范(GAP)或良好兽医规范(GVP),依照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、生长调节剂、兽药、饲料和饲料



添加剂等农业投入品。出口食品原料种植、养殖场应当向出入境检验检疫机构备案。

- b) 原辅材料生产企业或个人的生产经营资格应获得主管机构批准,鼓励建立 SSOP(卫生标准控制程序)和 HACCP(危害分析及关键控制点)管理体系并有效运用。

5.1.4 生产企业应优先选择已备案的种植、养殖场、生产企业或个人作为供方,并通过查验供方的许可证、管理文件、产品检验报告等对供方控制的有效性进行验证;当供方没有建立上述管理体系时,生产企业应当制定适当的验收控制计划对动植物原料安全性进行有效的控制,或者直接作为 HACCP 计划的一部分。

5.1.5 具有原辅材料自有基地的企业,应制定基地控制管理规范,并有相应的记录。

## 5.2 各类原辅材料基本要求

### 5.2.1 畜禽肉类原料要求

5.2.1.1 畜禽肉类原料应采用来自非疫区健康良好的畜禽,每批原料应有产地动物防疫部门出具的兽医检疫合格证明及运输过程中已按规定进行运载工具消毒的证明。兽药、重金属和其他有毒有害物质残留量应符合进口国或地区法律法规和标准要求。

5.2.1.2 进口的畜禽肉类原料应来自经我国主管机构注册的国外肉类加工企业,应附有出口国家或地区官方兽医部门的检疫合格证书和(或)入境口岸官方出具的检验检疫合格证书。

### 5.2.2 水产类原料要求

5.2.2.1 水产类原料应来自主管机构许可的养殖、捕捞水域或海域。兽药、重金属和其他有毒有害物质残留量应符合进口国或地区的法律法规和标准要求。

5.2.2.2 进口的水产类原料应来自经我国主管机构注册的国外水产品加工企业,应附有出口国家或地区官方部门出具的卫生合格证书和(或)入境口岸官方出具的检验检疫合格证书。

### 5.2.3 果蔬食用菌类原料要求

5.2.3.1 果蔬食用菌类原料应来自安全无污染种植区域,农药、重金属和其他有毒有害物质残留量应符合进口国或地区法律法规和标准要求。

5.2.3.2 进口果蔬食用菌类原料,应附有出口国家或地区官方部门出具的卫生合格证书和(或)入境口岸官方出具的检验检疫合格证书。

5.2.3.3 当法规有规定时,应检查果蔬食用菌类原料是否来自经主管机构注册备案的国内外种植场。

5.2.3.4 对于转基因的果蔬食用菌原料,应符合进口国或地区对转基因的规定。

### 5.2.4 食品添加剂使用要求

5.2.4.1 罐头食品加工所使用的食品添加剂的品种、使用范围、用量应当符合进口国(地区)的标准或者合同要求,均无要求时应符合中国食品安全国家标准。

5.2.4.2 罐头食品生产企业应按附录 A 要求制定食品添加剂管理控制程序,并向出入境检验检疫机构申请食品添加剂使用备案,审核合格后方可投入使用。

### 5.2.5 水质要求

5.2.5.1 生产过程中使用的水以及制冰用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.5.2 与食品或者食品加工表面接触的蒸汽不得含有可能危害健康或者可能污染加工品的物质。

5.2.5.3 用于原辅材料清洗的循环用水应进行适当处理保持一定的水质条件。循环用水的管道系统应独立存在、易于识别。

5.2.6 其余辅料要求

其余罐头生产辅料应当符合罐头成品质量控制需要。

6 原辅材料验收控制

6.1 验收的抽样

6.1.1 物理感官检验抽样

采用 GB/T 2828.1—2012 中表 2-A 规定的正常检验一次抽样方案抽取,其检验水平(IL)为 S-1,接收质量限(AQL)为 6.5,抽样方案应符合表 1 规定,样品以件为单位,散装的原辅材料可折算成相应的件。

表 1 物理感官检验正常一次抽样方案

批量范围/件	样本大小/件	接收判定数 A <sub>c</sub>	拒收判定数 R <sub>c</sub>
≤50	2	0	1
51~500	3	0	1
501~35 000	5	1	2
≥35 001	8	1	2

6.1.2 微生物检验抽样

6.1.2.1 微生物检验样品抽样方法及抽样数量按 GB 4789.1—2010 中第 4 章的规定进行。

6.1.2.2 其他食品安全标准对微生物抽样方法有特殊规定时,应按相应的规定进行抽样。

6.1.3 理化检验抽样

6.1.3.1 理化检验样品抽样方法按 GB/T 5009.1—2003 中第 8 章的规定进行,抽样数量按与检验项目对应的理化检验标准的规定进行。

6.1.3.2 其他有毒有害化学物质残留(或污染)的抽样方法及抽样数量按出入境检验检疫机构颁布的残留物质监控计划进行。

6.2 各类原辅材料验收

6.2.1 罐头食品的原辅材料在加工前应进行验收,验收不合格的不允许投入生产。

6.2.2 企业应参照附录 B 要求、出入境检验检疫机构颁布的残留物质监控计划并结合实际情况制定各类原辅材料质量要求、验收项目程序,经企业负责人或其授权的部门正式批准后执行。

6.2.3 验收项目至少应包括:

- a) 应是来自企业评审合格的合格供方,有许可证和产品合格证明文件。
- b) 核对品名、数重量,查看外包装是否完好,运输车辆是否符合卫生要求,标签是否符合要求等。
- c) 对无法提供合格证明文件或合格证明文件不齐全的食品原辅材料,企业应参照附录 B 要求确定相应验证项目并抽样进行检验。验收项目可以企业自行检测,也可以委托外部有资质的检测机构检测。
- d) 原辅材料如对微生物,理化,农、兽药残留等卫生指标有明确规定的,应按有关检验方法标准



进行检验。

6.2.4 冻畜禽肉类、水产类原料,应在符合规定的条件下解冻后实施物理感官检验,物理感官检验室的光线照度应满足要求。

6.2.5 生产企业应当建立进货查验记录制度,应如实记录食品原辅材料的名称、规格、数量、供方名称及联系方式、进货日期等内容。记录应真实,保存期限不得少于2年。外部机构检测报告也应妥善保存。

6.2.6 企业在验收原料和食品添加剂合格后应按要求分别确定可追溯的原辅料批号,原辅料批号的确定原则企业可以自行制定。

6.2.7 必要时,应对辐照食品原辅材料进行监控,对辐照食品原辅材料的辐照源、剂量、标识进行监管。

## 7 原辅材料投料前安全卫生管理要求

### 7.1 投料前运输和储藏条件要求

7.1.1 企业应建立食品安全防护体系并有效实施,保证原辅材料在卫生、适当的环境条件下运输和贮藏,尽量减少生物、化学及物理污染。

7.1.2 采用新鲜果蔬食用菌原料加工时,应对原料从采摘到进厂加工使用的时间进行控制;采用畜禽肉类、水产类冷冻原料加工时,应在运输和贮藏过程中对其中心温度进行控制;对于某些冷藏鱼类原料,其在运输和贮藏过程中的温度控制应能有效防止组胺危害的产生。

7.1.3 不同的原辅材料应分类妥善储存,需冷藏的原辅材料应按相关要求储存。

7.1.4 原料、食品添加剂在仓储时应做好标识,标识应有品名、原辅料批号、数量等内容。

7.1.5 企业应按照保证食品安全的要求定期检查库存原辅材料,及时清理变质或者超过保质期的原辅材料。

7.1.6 不合格原辅材料应单独存放、做好标识并及时清理。

### 7.2 部分特殊原料投料前的处理

为有效控制贝类毒素危害,对于贝类及某些鱼、虾、蟹类原料应进行适当的贝类净化处理,经检测合格后才允许使用。

## 8 原辅材料投料控制

8.1 所有原辅材料经检验合格后方可投入加工。

8.2 企业应做好原辅材料的采购台账,内容包括供方名称、原辅材料品名、采购时间、采购数量、原辅料批号等信息。

8.3 生产过程中原辅材料的投料使用情况应进行记录,记录应有原辅料批号、使用时间、使用数量、库存数量等内容,以便于产品追溯。

## 9 追溯实施

9.1 罐头食品生产企业应建立产品追溯程序,能够从最终成品追溯到所使用主要原辅材料的来源。用于产品可追溯的记录应包括原辅材料来源、产品批次等信息。

9.2 当产品出现不合格时,经追溯和原因分析,如确认是原辅材料原因,企业可通过相关生产记录查清原辅料批号,并实施进一步的检验验证,做出处理意见。

## 10 验收结果的判定及处置

### 10.1 一般缺陷的判定

#### 10.1.1 检疫监督验证一般缺陷的判定

检疫监督验证结果中存在 1 项不符合要求的,但所有的微生物、理化检验项目符合要求,且不影响罐头成品安全卫生指标。

#### 10.1.2 物理感官检验一般缺陷的判定

物理感官检验结果中存在 1 项非安全卫生指标不符合要求的;或者以件为抽样单位时,当不符合要求的个数之和超过每件数量或重量的 5%。

### 10.2 严重缺陷的判定

出现下列情况之一的,判为严重缺陷:

- a) 原辅材料采购控制、验收控制、投料前安全管理、投料控制未达到标准要求的;
- b) 检疫监督验证结果中存在 2 项以上非安全卫生指标不符合要求的;或者存在 1 项安全卫生指标不符合要求的;
- c) 微生物、理化检验结果中有关安全卫生指标任意 1 项不符合要求的;
- d) 物理感官检验结果中发现动物性原料有腐败、变质或病虫害的。

### 10.3 合格判定

同时符合下列情况的,判为合格,准许使用:

- a) 原辅材料采购控制、验收控制、投料前安全卫生管理要求、投料控制符合标准要求的;
- b) 物理感官检验结果由一般缺陷引起的不合格品数等于或小于接受判定数时;
- c) 理化检验、微生物检验符合规定要求的。

### 10.4 不合格判定

出现下列情况之一的,判为不合格:

- a) 发现条款 10.2 中严重缺陷的;
- b) 物理感官检验结果由一般缺陷引起的不合格品数等于或大于拒收判定数的。

### 10.5 不合格的加工整理及产品处置

10.5.1 物理感官检验结果一般缺陷个数超过接受判定数,当工厂确认存在的缺陷可以采取相应的工艺措施纠正,且不影响罐头成品的品质指标时,允许加工整理。加工整理后原辅材料应重新检验合格后方可投入加工。

10.5.2 原辅材料采购控制、验收控制、投料前安全卫生管理、投料控制未达到标准要求的,应立即停止生产,查明原因并采取整改措施。对达到规定要求之前生产的产品,应将涉及产品扣留并对其安全卫生情况进行评估。



附 录 A  
(规范性附录)

出口罐头食品生产企业食品添加剂使用备案及管理控制程序

A.1 使用备案

A.1.1 出口罐头食品生产企业应按要求向所在地出入境检验检疫机构申请食品添加剂使用备案,审核合格后方可投入使用。

A.1.2 企业使用新的食品添加剂品种、变更使用不同品牌规格、扩大使用范围、更改使用剂量的食品添加剂,需及时按要求向出入境检验检疫机构更新备案内容。

A.2 管理控制

A.2.1 罐头食品生产企业应制定食品添加剂卫生控制程序并纳入企业卫生质量体系中。

A.2.2 食品添加剂应当在技术上确有必要才使用。企业需要使用的食品添加剂的购买应经企业负责人或其授权人正式批准后执行。

A.2.3 采购食品添加剂时应向合格供方名录中的供方索取合格证明或依照食品安全标准进行相关项目的检测,验收合格后方可投产。验收记录应如实填写食品添加剂名称、规格、数量、供方名称及联系方式、进货日期等内容。

A.2.4 企业应按照进口国(地区)或 GB 2760 关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂,不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

A.2.5 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明食品添加剂名称、规格、净含量、生产日期,成分、生产者名称、地址联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、产品许可证编号、使用范围、用量、使用方法及其他事项。标签上还应载明“食品添加剂”字样。

A.2.6 食品添加剂应独立存放,储存条件应满足卫生要求。若发现存放有备案资料外的食品添加剂,应立即予以隔离并扣留涉及产品进行评估。

A.2.7 使用进口食品添加剂,应附有出口国家或地区官方部门出具的卫生合格证书和(或)入境口岸官方出具的检验检疫合格证书。进口的食品添加剂应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当符合《食品安全法》和我国其他有关法律、行政法规的规定以及食品安全国家标准的要求,载明食品添加剂的原产地和境内代理商的名称、地址、联系方式。食品添加剂没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合规定的,不得进口。

A.2.8 进口食品添加剂用作罐头辅料加工后复出口的,应提供进口国(地区)技术规范的强制性要求,或者在合同中注明复出口罐头的质量安全项目和指标要求,其进口商或代理商应当向出入境检验检疫机构备案。

A.2.9 出入境检验检疫机构应加强对漂洗、预煮、配汤等加工工序及仓储的现场检查,验证企业所使用的食品添加剂品种、生产厂家、品牌、使用量等是否与备案资料一致。凡超范围、超限量使用食品添加剂所涉及的产品全部扣留评估。

A.2.10 一旦发现存在擅自添加非食品用化学物质的行为,出入境检验检疫机构将对所涉及产品封存并予以通报。

A.2.11 出入境检验检疫机构可根据产品特点、食品添加剂种类、使用剂量及有关规定等抽取生产半成品或成品进行食品添加剂相关项目的检测。

**附 录 B**  
**(资料性附录)**  
**各类原辅材料验收项目规范**

**B.1 畜禽肉类原料验收**

**B.1.1 检疫监督验证**

每批畜禽肉类原料应具备主管机构出具的以下证明：

- a) 该批原料是来自安全非疫区的证明；
- b) 经当地兽医部门检疫合格的证明，以及在运输过程中已按规定进行运载工具消毒的证明；
- c) 列入国家质检总局《进境动植物检疫审批管理办法》的进口畜禽肉类原料，经有关主管部门审批合格的证明；
- d) 畜禽肉类原料来自经主管机构注册备案的国内外饲养场、屠宰厂(场)的证明；
- e) 进口畜禽肉类原料应来自经我国主管机构注册的国外肉类加工企业，并提供出口国家或地区官方兽医部门的检疫合格证书和我国口岸检验检疫合格证书。

**B.1.2 微生物检验**

**B.1.2.1 总体要求**

原辅材料中的菌落总数按 GB 4789.2 进行检验，大肠菌群按 GB 4789.3 进行检验，其他微生物检验项目按有关标准进行检验。

**B.1.2.2 致病性微生物检验**

致病性微生物项目按有关标准及规定进行检验。

**B.1.3 理化检验**

**B.1.3.1 总体要求**

按 GB/T 5009.44 规定的项目检验，其他理化检验项目按有关标准及国家有关部门颁布的残留物质监控计划进行检验。

**B.1.3.2 挥发性盐基氮检验**

对于有新鲜度要求的畜禽肉类原料，按 GB/T 5009.44 进行挥发性盐基氮检验。

**B.1.4 物理感官检验**

**B.1.4.1 色泽检验**

肉色应正常，肌肉应有光泽，脂肪的色泽应符合标准，应无异常、霉点现象。

**B.1.4.2 组织与形态检验**

用手在表层触摸，手感应有韧性，有微干或微湿润现象，应粘手；用手指压表层，被检查的组织应紧密有弹性。

### B.1.4.3 气味和滋味检验

用鼻嗅闻辨别,被检查的原料应具有正常气味,不应有异味或哈喇味等不新鲜的味道。

必要时,可取适量样品洗净后放入锅内,加适量的清水(以淹没样品为限)后进行加热,当加热至 50℃~60℃时,开盖嗅闻,被检查的原料应具有正常气味;继续加热煮沸 20 min~30 min,趁热将汤汁倒入烧杯中静止 3 min,汤汁应澄清,脂肪团应聚于表面;将煮熟的原料放入白色搪瓷盘中,切成小块进行品尝,应具有正常的滋味。

## B.2 水产类原料验收

### B.2.1 检疫监督验证

水产类原料应来自主管机构许可的养殖、捕捞水域(或海域)。

对列入国家质检总局《进境动植物检疫审批管理办法》的进口水产类原料,应经有关主管部门审批合格。

### B.2.2 微生物检验

按 B.1.2 进行检验。

### B.2.3 理化检验

#### B.2.3.1 总体要求

按 GB/T 5009.44 规定的项目检验,其他的理化检验项目按有关标准及国家有关部门颁布的残留物质监控计划进行检验。

#### B.2.3.2 挥发性盐基氮检验

对于有新鲜度要求的水产类原料,按 GB/T 5009.45 进行挥发性盐基氮检验。

#### B.2.3.3 组胺检验

对于控制不当易产生组胺危害的某些鱼类原料,按 GB/T 5009.45 进行组胺检验。

#### B.2.3.4 贝类毒素检验

对于贝类及某些鱼、虾、蟹类原料,按 SN/T 2131 进行腹泻性贝类毒素(DSP)检验,按 SN 0352 进行麻痹性贝类毒素(PSP)检验,按 SN/T 1070 进行记忆丧失性贝类毒素(ASP)检验。其他贝类毒素按有关标准及规定进行检验。

### B.2.4 物理感官检验

#### B.2.4.1 色泽检验

##### B.2.4.1.1 鱼类

检查鱼体表面应有光泽、应具有一层清洁透明的黏液,鱼鳃应呈鲜红或粉红色、鳃丝应清晰、黏液应透明,鱼眼应黑白分明、角膜应清晰明亮。

##### B.2.4.1.2 软体类

检查色泽应鲜艳自然,表面应有光泽,黏液应透明。贝壳类还应检查贝壳的色泽应正常,肉色应符合



合该原料品种应有的色泽。

#### B.2.4.1.3 虾类

检查虾体及两侧、背部的色泽应正常,应有光泽、半透明。

#### B.2.4.1.4 蟹类

检查蟹的背腹部色泽应正常、有光泽,蟹盖的纹理应清楚。

#### B.2.4.2 组织与形态检验

##### B.2.4.2.1 鱼类

检查鱼盖应紧闭,鱼鳞应完整,眼球应饱满、凸出,肛门应呈凹陷紧缩状,腹部不应膨胀,鱼骨刺无外露,用手触感肌肉应柔软、光滑。

##### B.2.4.2.2 软体贝壳类

检查形态应紧闭收缩,贝壳相互碰撞时应发出实响,肉质应紧密有弹性,有无破损现象。

##### B.2.4.2.3 虾类

检查头体应紧密连接,甲壳应坚硬而有弹性,肉质应紧密。

##### B.2.4.2.4 蟹类

用手掂蟹体应有实重感,按压头、胸两侧壳肉应有坚实感,检查蟹腿、钳应挺而坚硬,并与蟹体联接牢固,伸直不下垂。

#### B.2.4.3 气味和滋味检验

按 B.1.4.3 进行检验。

### B.3 果蔬食用菌类原料验收

#### B.3.1 检疫监督验证

列入国家质检总局《进境动植物检疫审批管理办法》的进口果蔬食用菌类原料,应经有关主管部门审批合格。

当法规有规定时,应检查果蔬食用菌类原料是否来自经主管机构注册备案的国内外种植场。

对于转基因的果蔬食用菌原料,应符合国家有关转基因规定。

#### B.3.2 微生物检验

按 B.1.2 进行检验。对于某些低酸性蔬菜类原料,按 GB 4789.26 中使用溴甲酚紫葡萄糖肉汤(带倒管)接种培养进行平酸菌检验。

#### B.3.3 理化检验

根据需要选择,按 GB/T 5009.38 中相应的项目检验,其他规定的理化检验项目按有关标准及国家有关部门颁布的残留物质监控计划的规定进行检验。

**B.3.4 物理感官检验****B.3.4.1 色泽检验**

检查色泽应具有该原料品种应有的色泽,表面应光泽,应有合适的新鲜度。

**B.3.4.2 组织与形态检验**

检查应具有适宜罐头加工的成熟度,品种、规格、形态应符合质量要求,不应有腐烂变质、病虫害等。

**B.3.4.3 气味和滋味检验**

嗅闻应具有正常气味,无异味,经品尝其滋味应正常。

**B.4 调味料和香辛料**

检查其色泽、组织形态、气味和滋味、安全卫生指标等应符合相应的产品质量标准。

**B.5 其他类原辅材料验收****B.5.1 检疫监督验证**

根据原料特性,参照 B.1.1、B.2.1、B.3.1 中有关要求及有关规定实施验证。

**B.5.2 微生物检验**

按 B.1.2 进行检验。

**B.5.3 理化检验**

按 GB/T 5009.22、GB/T 5009.23 和 GB/T 5009.27 中相应的项目检验,其他规定的理化检验项目按有关标准及国家有关部门颁布的残留物质监控计划进行检验。

**B.5.4 物理感官检验**

根据原料特性,参照 B.1.4、B.2.4、B.3.4 及有关要求实施检验。

**B.6 食品添加剂**

食品添加剂验收按附录 A 要求执行。

**B.7 生产用水(冰)**

应按 SN/T 0400.3 要求进行检验。

---