

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0568—2017  
代替 SN 0568—1996

### 出口低温火腿罐头检验规程

Rules of inspection of canned low temperature ham for export

2017-11-07 发布

2018-06-01 实施



中 华 人 民 共 和 国  
国家质量监督检验检疫总局 发 布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN 0568—1996《出口低温火腿罐头检验规程》。

本标准与 SN 0568—1996 相比,主要技术变化如下:

- 对原标准英文名称进行了修订;
- 增加了对原料、主要辅料、食品添加剂和包装材料的要求;
- 对加工用原、辅料标准进行了界定;
- 修改了定义和术语;
- 删除了对产品质量无影响的胶冻和汁液的定义;
- 删除了原“检验”章节中有关实验室检测步骤的描述;
- 增加了产品追溯要求;
- 增加了产品召回要求;
- 增加了风险分析和分类管理内容。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位:中华人民共和国河南出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:沈莉、耿鑫、王新付、张文昭、王坤泰、梅宏宇、周宾、王洪波、亢明星。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SN 0568—1996。

# 出口低温火腿罐头检验规程

## 1 范围

本标准对出口低温火腿罐头的原料肉及加工用辅料提出了要求,对低温火腿罐头定义进行了界定,规定了出口低温火腿罐头的检验依据、抽样要求、检验步骤、贮存和运输、缺陷分类、结果判定、召回、风险管理等内容。

本标准适用于以经检疫检验合格的畜、禽肉为主要原料,经火腿工艺加工制备、装罐或充填、热加工(不高于 100 ℃)等工艺制成,需在 10 ℃以下贮存、非商业无菌要求的低温火腿罐头。

## 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/T 317 白砂糖  
GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5461 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉  
GB/T 8885 食用玉米淀粉  
GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
SN/T 0169 进出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检测方法  
SN/T 0172 进出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法  
SN/T 0188.2 进出口商品衡器鉴重规程 第 2 部分:衡器鉴重通则  
SN/T 0400.8 进出口罐头食品检验规程 第 8 部分:包装  
SN/T 0400.9 进出口罐头食品检验规程 第 9 部分:标签  
SN/T 1059.7 进出口食品中沙门氏菌检测方法 实时荧光 PCR 法

SN/T 1880.3 进出口食品包装卫生规范 第3部分:软包装

SN/T 1880.5 进出口食品包装卫生规范 第5部分:金属包装

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**低温火腿罐头** **canned low temperature ham**

以经检疫、检验合格的畜、禽肉为主要原料,经火腿工艺加工制备、装罐或充填、热加工(不高于100℃)等工艺制成,需在10℃以下贮存、非商业无菌要求的一类火腿罐头类制品。

#### 3.2

**杂质** **foreign matter**

存在于低温火腿罐头表面或内部,消费者不能接受或不能食用的物质。分为一般杂质和恶性杂质。一般杂质包括粗血管、骨膜、筋头、大肌膜、骨渣、棉线、合成纤维丝等;恶性杂质包括人和动物毛发、昆虫、玻璃、金属异物、塑料、砂粒等。

### 4 要求

#### 4.1 原料肉

主要原料肉应符合 GB 2707、GB 16869、GB/T 17238、GB/T 9961 及相关法规、标准的规定。

#### 4.2 辅料

4.2.1 水:应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.2.3 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

4.2.4 淀粉:应符合 GB/T 8884、GB/T 8885 等的规定。

4.2.5 其他辅料:应符合输入国家(地区)技术法规的规定,输入国家(地区)无规定时,应符合我国相关标准要求。

#### 4.3 食品添加剂

4.3.1 亚硝酸钠:应符合 GB 1886.11 的规定。

4.3.2 其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 或输入国家(地区)技术法规的规定。

#### 4.4 包装材料

4.4.1 内包装应符合 SN/T 1880.5、SN/T 1880.3 的规定。

4.4.2 外包装应干净卫生,便于运输。

### 5 检验依据

5.1 进口国(地区)的标准或者合同。

5.2 中国政府与输入国家(地区)政府签订的双边、多边检验检疫协议、议定书、备忘录等。

6 检验与检测

6.1 报检资料审核

出口产品生产企业应获得《出口食品生产企业备案证明》。报检资料应内容完整、准确、真实，所附证单齐全、有效、一致。

6.2 抽样

6.2.1 抽样原则

以随机抽取样品为原则，样品数量应满足检验、备查(留样)的实际需要。  
样品的保存和运输应符合相应产品温度要求，在样品整个传递过程中应防止受到污染。

6.2.2 抽样数量

按表 1 规定的抽样数量，从检验批货物垛堆的不同部位抽取规定箱(件)数，并进行现场检验。按表 2 规定，抽取感官检验、实验室检测(不包括微生物检测)、备查(留样)样品，微生物检测样品数量参照 GB 4789.1 的规定执行。检验检疫人员样品采集完毕，出具《中华人民共和国出入境检验检疫局抽/采样凭证》。

表 1 现场抽样数量

总件数/箱(件)	抽样数量/箱(件)
≤200	7
201~1 000	9
1 001~10 000	12
≥10 001	15

表 2 感官和实验室抽样数量

总数量/罐(袋)	抽样数量/罐(袋)
1~500	6
501~5 000	7
5 001~35 000	9
≥35 001	10

6.3 现场查验

6.3.1 核查货物的出口食品生产企业备案编号、唛头、批次、规格、标识、数量等是否与报检资料一致；核对或了解本批产品生产日期与相应原、辅料来源等信息，确保能够对产品实现追溯。

6.3.2 现场清点数量后，按 SN/T 0188.2 规定的方法进行重量检验；双边协定、进口口国家(地区)法规及合同、信用证有要求的按其要求执行。

6.3.3 包装检验

按照 SN/T 0400.8 检验。

6.3.4 标签检验

按照 SN/T 0400.9 执行,食品标签首先应符合进口国(地区)规定,进口国(地区)没有规定的,应符合我国 GB 7718、GB 28050 的规定。标签的符合性检测项目与实验室其他检测项目同时进行。

6.4 感官检验

低温火腿罐头的感官特性应符合进口国(地区)相应产品标准要求,如无标准,应满足表 3 的规定。

表 3 低温火腿罐头感官特性

项目	感官特性
色泽	具有产品固有的色泽
气味	具有产品应有的气味,无异味
风味	咸淡适中,具有产品固有的风味
质地	组织紧密,有弹性,切片良好,允许有少量的胶冻,不得有其他杂物

6.5 实验室检测

实验室检测项目依据第 5 章有关要求确定,有关检测项目可参照使用以下检测方法:

- a) 菌落总数测定:按 GB 4789.2 的检验方法检验。
- b) 大肠菌群测定:按 GB 4789.3 或 SN/T 0169 的检验方法检验。
- c) 沙门氏菌测定:按 GB 4789.4 或 SN/T 1059.7 的检验方法检验。
- d) 金黄色葡萄球菌测定:按 GB 4789.10 或 SN/T 0172 的检验方法检验。
- e) 亚硝酸盐与硝酸盐测定:按 GB 5009.33 的检验方法检验。

6.6 贮存和运输

6.6.1 贮存

产品应在规定的条件贮存,不应与有害、有异味的物品混存。

6.6.2 运输

应保证冷链运输,避免日晒、雨淋,不得与有害、有异味的物品混装混运,运输温度满足产品质量安全要求。

6.7 缺陷分类

经检验不符合表 4 要求的,应判作缺陷项目。

表 4 缺陷项目判定表

类别	缺陷描述
严重缺陷	胖听、涨袋,有异味;有恶性杂质;安全卫生指标超出有关标准的;标签不符合规定要求且不能进行技术处理
一般缺陷	外包装破损;内外包装标签、标识不符合要求且可以进行技术处理的;有一般杂质

## 7 结果判定

7.1 存在严重缺陷的,即判本批产品为不合格,不准出口。

7.2 对于一般缺陷,可经技术处理后,再增加 1 倍抽样量进行检验,无相同问题可判为合格产品,有相同或类似问题时,判为不合格,不准出口。

## 8 追溯与召回

出口产品生产经营单位应当建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。

当有证据证明出口产品对人体健康已经或可能造成危害、或产生重大安全隐患、或被国外官方及媒体通报时,出口商或生产企业应参照《食品召回管理办法》,对问题产品主动实施召回。

## 9 风险分析与分类管理

在风险分析的基础上可实施分类管理,对分类管理中抽到报检批按本规程抽样、检验,未抽到报检批按分类管理有关规定执行。

中华人民共和国出入境检验检疫  
行 业 标 准  
出口低温火腿罐头检验规程  
SN/T 0568—2017

\*

中国标准出版社出版  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
总编室:(010)68533533

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

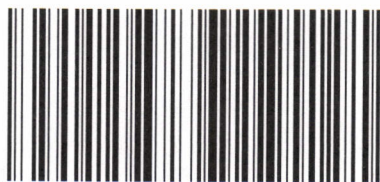
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字  
2018年8月第一版 2018年8月第一次印刷  
印数 1—500

\*

书号: 155066·2-44577 定价 16.00 元



SN/T 0568-2017