

落实“胀罐勿食”、降低组胺指标限量值

一瓶“小罐头”里的消费“大学问”



图为消费者在选购罐头食品。

□ 本报记者 闫 利 文/摄

日前,《食品安全国家标准 罐头食品》(GB 7098—2025)发布,过渡期一年,将于2026年3月11日正式实施。中国罐头工业协会表示,与GB 7098—2015相比,本次修订主要修改了罐头食品的术语和定义、感官要求、组胺指标、霉菌限量等,更新了检验方法,增加了标签标示内容,将有利于标准的执行,促进罐头行业的健康发展。新发布的标准将对消费者产生哪些影响?术语定义等内容的调整又反映了罐头食品行业的哪些变化?

将“胀罐勿食”落到实处

“清洗好的水果往瓶子里一装,加上糖,然后上锅煮,罐头是做好了,但担心气密封不好,出现问题。事实也如此,自己做的罐头,一个星期不到,瓶盖就鼓起来了。”日前,家住山西的张女士告诉记者,最近她在短视频平台看到不少自制罐头的视频便想尝试自己制作,但结果有点不尽人意,最后

起于包装容器一端的现象,即为胖听。“胀罐”出现后可能会带来食品安全风险。

全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会秘书长仇凯介绍,如生物性胀罐(细菌性胀罐),这种罐头的内容物因含有细菌或被细菌污染,使罐内食品被分解,产生腐败现象,失去食用价值。“引起生物性胀罐的原因,主要是原料不新鲜、杀菌不充分、卫生条件差、罐头密封不良等。”仇凯表示,“而化学性胀罐主要是由于水果、果汁类罐头中的原料含有有机酸,这种酸与罐头内壁表面作用产生氢气,使罐内的真空度消失,压力增大而发生胀罐。这类罐头虽然内容物没有发生质量变化,尚有食用价值,但是不能按合格商品出售。”

“理论上只要包装不破损,罐头可以永久保存。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯说,保质期取决于食物的理化性质和保存条件,罐头只要没有胀罐一般就没有食品安全风险,无胀状态十分安全。如果胀罐,可能有肉毒梭菌等芽孢侥幸存活,就不能食用。

严格组胺限量

作为水产品罐头中需要严格监控的指标,组胺限量对行业 and 消费者来说都有重要影响。一般来说,微量的组胺并不会使人中毒,但当剂量增大到一定程度时,就可引起过敏性食物中毒。

记者了解到,新国标对组胺限量进行了修改。本次修订将组胺指标限量由原标准1000mg/kg(100mg/100g)降至200mg/kg(20mg/

100g)。同时,组胺限量从“仅适用于鲐鱼、鲭鱼、沙丁鱼罐头”调整为仅适用于高组胺鱼类罐头。高组胺鱼类指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲱鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。

据介绍,联合国粮农组织和世界卫生组织(FAO/WHO)于2012年6月召开了联席专家会议,对水产品及其制品的生物胺进行了风险评估,计算出水产品及其制品中组胺的最高限量为200mg/kg。

“我国在对标准进行修订时,对市售鱼类罐头(包括高组胺类海水鱼罐头,以及其它鱼类罐头)样品进行了相关检查,最终确定组胺指标限量值。标准修订内容符合我国国情和食品产业发展实际,也注重标准的操作性。”中国罐头工业协会介绍,标准修订以保障食品安全、公众身体健康为宗旨,重点控制可能造成人体健康危害的食品安全风险因素,科学合理设置标准内容。

我国多年来稳居全球罐头生产和出口第一大国,产量约占全球的四分之一。在罐头行业稳步发展的当下,新国标的发布意味着今后罐头食品的安全性将会更高,将更好地满足消费者对高品质罐头产品的需求。



图为超市中售卖的罐头产品。

全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会第五届三次全体委员大会召开 罐头标准体系建设更加健全 国际化水平持续提升

本报讯(记者 闫利)“当前,罐头标准体系建设更加健全,罐头标准国际化水平持续提升、罐头标准支撑行业发展更加有力以及标准宣贯工作亮点突出。但与此同时,当前行业在标准化工作方面依然存在着组织建设不够完善、重点方面有待提升以及人才储备欠缺等问题。行业需加强标准化组织建设、关键技术标准、绿色体系标准、质量分级标准的研制,加强标准化人才培养。”中国罐头工业协会理事长、全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会主任委员刘有干说。4月8日—10日,全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会第五届第三次全体委员大会在福建厦门

召开。会上,刘有干对标委会过去一年的主要工作进行了回顾并予以肯定,表示协会和罐头分技术委员会坚持不懈把罐头标准化工作作为行业一项重要内容来抓,继续开展行业有关标准立项、审查、报批、宣贯等工作。

中国罐头工业协会副理事长、中国食品院党委书记、总经理郭新光回顾了2024年罐头行业标准化工作。郭新光指出,2025年将持续优化标准体系,推动行业低碳发展,进一步完善应急食品标准体系,推动标准国际化发展。中国食品院将进一步扩大检测服务范围,提供更加务实的服务项目。郭新光强调,我国罐头行业正处在转型升级的关键时期,号召行业同

仁继续支持秘书处标准化工作,共同打造中国罐头行业灿烂的明天。

厦门市市场监管局标准化处副处长王志军指出,厦门食品生产企业共九百多家,涵盖各细分领域,厦门市有关部门一直以来都高度重视标准化工作,鼓励企事业单位积极参与标准制修订工作。

全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会秘书长仇凯汇报了2024年度罐头分委会工作总结及2025年工作计划,并组织了5年以上标准的复审工作。2025年度工作方向包括多维度优化罐头标准体系,加强标准化科研工作,完善标准化工作平台,积极组织培训、开展标准化宣贯及

科普工作。

大会审定了罐头领域《粥类罐头质量通则》《火腿罐头质量通则》《豆类罐头质量通则》《水果罐头装罐介质质量通则》《罐头食品金属容器通用技术要求》《菠萝罐头质量通则》等6项国家标准及《鱼胶罐头》《蛋类罐头》《混合蔬菜罐头》《贝类罐头》《混合水果罐头》《罐头食品包装、标志、运输和贮存》等6项行业标准,以上12项标准全部通过审定。

会议随后还召开了《食用芦荟制品 芦荟类罐头》和《坚果类罐头》行业标准的启动会。全国食品工业标准化技术委员会罐头分委会委员、行业专家、企业代表等100余人参加会议。

25吨木耳酱罐头首发马来西亚

4月22日,经太原海关所属运城海关检验合格,山西凯希菌业科技有限公司生产的25吨木耳酱罐头发往马来西亚。这是山西省木耳酱罐头首次走出国门。

近年来,山西省木耳产业发展迅速,已形成规模化、科技化、全链条的产业格局,成为乡村振兴的重要支柱。上述出口企业是一家专门从事食用菌研发、生产、加工、销售于一体的现代化企业。3月29日,该企业生产的香菇酱顺利出口韩国。目前,企业正在生产双孢菇酱等更多出口食用菌深加工产品。

为确保木耳酱罐头符合进口国标

准要求,运城海关指导企业完善质量管理体系,强化原料验收等关键环节的风险防控;提前完成新产品全项目检验,确保农残、重金属等48项指标符合出口标准;设立绿色通道,30分钟内完成企业申报出口审核,实现从报检到放行全程“零延时”。

“支持食用菌出口是把运城当地特优农产品转化为乡村振兴新引擎的关键一招。目前,当地食用菌专业镇已初具规模,潜力巨大。”运城海关相关负责人表示,该关将凭借严格的质量把控和高效的通关服务,助力食用菌产业进军更广阔的国际市场。

(中新网)

一“罐”香甜远销海外

山东临沂水果罐头出口产值过亿元

近日,记者走进山东鲁翔现代农业发展有限公司(以下简称“鲁翔农业”)的生产车间,看到工人们正在标准生产线上忙碌。经过多次清洗、灌装、真空密封、巴氏杀菌等环节后,这批100余吨的“王员外”水果罐头即将发往日本。截至3月中旬,公司今年第一季度出口“王员外”罐头400吨,同比增长15%。

沂蒙山区昼夜温差大、光照充足,使这里的水果糖分含量高、营养物质得以有效积累,是黄桃、山楂的核心产区。然而,过去受交通、加工技术等因素限制,优质鲜果往往很难卖出高价。鲁翔农业从特色产业、农产品深加工等方面入手,找准村企共同利益和需求的结合点,打破区域限制,与周边村居签订合作协议,由村居统一供货进行产品加工和冷藏,提高产品附加值。经过多年发展,公司先后建成了千亩水果种植基地、万吨级果品冷藏库和水

果罐头生产工厂,将农产品附加值提高了20%。“日本客户反馈,我们的黄桃罐头甜度稳定,果肉完整。”车间李师傅自豪地说,“王员外”罐头先后通过了多个国际权威认证,产品远销沙特、巴西、俄罗斯等36个国家。

“除了果源优质、品控标准,要满足国际市场的需求,产能更要跟上。”鲁翔农业总经理王继伟说,目前公司有7条全自动生产线,支持30多种瓶型、10多种品类的灵活生产,日产10万罐,可实现全球订单48小时极速发货,“相信标准化的生产体系、国际化的发展道路,可以推动沂蒙山的甜蜜事业更进一步。”

据临沂海关数据显示,截至目前,今年临沂海关已监管出口各类罐头9742吨,货值1.03亿元,同比增长0.9%,产品远销欧美、日韩、东南亚等几十多个国家和地区。

(大众日报)

金枪鱼罐头助力构建上海普陀

“一条鱼”产业链

4月22日,浙江融创食品工业有限公司金枪鱼罐头生产车间内,百余名工人正在各自岗位上与高速运转的机器默契配合,高效完成绞碎搅拌、高温蒸煮、称重装罐、高温杀菌等工序。一个个金枪鱼罐头经过分类打包,将被销往各地市场。

“为满足市场需求,开年以来,我们公司开足马力,全力加快生产节奏。目前鱼柳、预制菜、罐头三个生产车间已全部投入生产,日处理金枪鱼原料90吨,产能较去年同期增长12.5%。”厂长李燕芬介绍。

近年来,融创食品发展势头迅猛,不断拓宽销售市场,目前产品已经远销欧美、中东、亚洲等地。凭借过硬的产品质量和售后服务,企业在国内外市场享有良好声誉。

在全力抓生产、赶订单的同时,融创食品还积极谋求更大发展。今年初,该企业上线全新自动化金枪鱼蒸煮设备,实现排油、排水、排气、喷淋等流程自动化,并具有断电自动保护功能,在出成率、质量稳定性和安全节能等方面实现全面提升。该企业还对车间内的一系列硬件设

施进行了提升改造。

“我们在保证市场供应的同时,持续加强技术创新,不断研发新技术新产品。今年计划与行业相关研究机构合作,围绕客户消费习惯和高品质金枪鱼精深加工,打造独具特色的金枪鱼精加工系列产品、金枪鱼罐头系列产品和海洋预制菜系列产品。”李燕芬说。

融创食品的蓬勃发展的,映射着普陀区“一条鱼”全产业链的强劲动能。近年来,普陀区持续做好“一条鱼”产业文章,围绕水产品上下游产业,积极布局,着力开展产业延伸、延链、强链工作,助力“一条鱼”全产业链向强向新。

据统计,2024年普陀区“一条鱼”全产业链产值规模达537.05亿元,全年新建、新落地项目10个,总投资超30亿元。今年一季度,“一条鱼”全产业链继续保持良好发展势头,冷链物流、预制菜、深远海养殖等多个领域取得新突破。一季度规上水产加工产值达22.5亿元,同比增长17.5%。

(今日普陀)

公告 重庆聚三里商业管理有限公司与重庆灵电智界科技有限责任公司 债权转让通知暨债务催收联合公告 根据重庆聚三里商业管理有限公司与重庆灵电智界科技有限责任公司于2025年4月24日签署的《债权转让协议》,重庆聚三里商业管理有限公司(以下简称“债权人”)将其对重庆灵电智界科技有限责任公司(以下简称“债务人”)享有的全部债权(包括但不限于本金、利息、违约金、损害赔偿金等)依法转让给重庆灵电智界科技有限责任公司。重庆聚三里商业管理有限公司与重庆灵电智界科技有限责任公司(以下简称“债务人”)签订的《借款合同》,自公告发布之日起即行终止,债务人应向债权人履行还款义务。特此公告。 债权人:重庆聚三里商业管理有限公司,联系人:甘先生,联系电话:17162327987,地址:重庆市两江新区天宫殿街道金安大道111号1006室。债务人:重庆灵电智界科技有限责任公司,联系人:唐先生,联系电话:19232309877,地址:重庆市两江新区杨柳路6号12226室。特此公告。 重庆聚三里商业管理有限公司 重庆灵电智界科技有限责任公司 2025年4月25日			
债权转让确认函 根据重庆聚三里商业管理有限公司(“转让方”)与周群(“受让方”)于2025年2月17日签订的《债权转让协议》,转让方已将其对债务人享有的全部债权(包括但不限于本金、利息、违约金、损害赔偿金等)依法转让给受让方。受让方已收到转让方的债权凭证,并承诺将按照合同约定履行还款义务。特此确认。 债务人: 重庆聚三里商业管理有限公司, 债权人: 周群, 联系电话: 17162327987, 地址: 重庆市两江新区天宫殿街道金安大道111号1006室。债务人: 重庆灵电智界科技有限责任公司, 联系人: 唐先生, 联系电话: 19232309877, 地址: 重庆市两江新区杨柳路6号12226室。特此公告。 重庆聚三里商业管理有限公司 重庆灵电智界科技有限责任公司 2025年4月25日			
赖丽梅与河北银行股份有限公司天津南开支行 债权转让暨债务催收联合公告 根据法律有关规定,赖丽梅与河北银行股份有限公司天津南开支行签订的《借款合同》,赖丽梅将其对赖丽梅享有的全部债权(包括但不限于本金、利息、违约金、损害赔偿金等)依法转让给赖丽梅。河北银行股份有限公司天津南开支行承诺,赖丽梅在受让债权后,将按照合同约定履行还款义务。特此公告。 赖丽梅: 赖丽梅, 身份证号: 17162327987, 地址: 重庆市两江新区天宫殿街道金安大道111号1006室。赖丽梅: 赖丽梅, 身份证号: 19232309877, 地址: 重庆市两江新区杨柳路6号12226室。特此公告。 赖丽梅 河北银行股份有限公司天津南开支行 2025年4月25日			
厦门资产管理有限公司与 厦门星垣志企业管理合伙企业(有限合伙) 债权转让通知暨债务催收联合公告 根据法律及司法解释,债权人厦门资产管理有限公司(以下简称“债权人”)将其对厦门星垣志企业管理合伙企业(有限合伙)享有的全部债权(包括但不限于本金、利息、违约金、损害赔偿金等)依法转让给厦门星垣志企业管理合伙企业(有限合伙)。厦门资产管理有限公司与厦门星垣志企业管理合伙企业(有限合伙)签订的《借款合同》,自公告发布之日起即行终止,债务人应向债权人履行还款义务。特此公告。 债权人: 厦门资产管理有限公司, 联系人: 唐先生, 联系电话: 19232309877, 地址: 重庆市两江新区杨柳路6号12226室。债务人: 厦门星垣志企业管理合伙企业(有限合伙), 联系人: 唐先生, 联系电话: 19232309877, 地址: 重庆市两江新区杨柳路6号12226室。特此公告。 厦门资产管理有限公司 厦门星垣志企业管理合伙企业(有限合伙) 2025年4月25日			



[低碳生活从我做起 爱护环境人人有责]

图自网络