



中华人民共和国国家标准

GB 7098—2025

食品安全国家标准 罐头食品

2025-03-16 发布

2026-03-16 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前　　言

本标准代替 GB 7098—2015《食品安全国家标准 罐头食品》。

本标准与 GB 7098—2015 相比,主要变化如下:

- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标检验方法;
- 修改了组胺指标;
- 修改了微生物限量;
- 增加了第 4 章“其他”。

食品安全国家标准

罐头食品

1 范围

本标准适用于罐头食品。

本标准不适用于婴幼儿罐装辅助食品。

2 术语和定义

2.1 罐头食品(罐藏食品)

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产品、谷物、豆类、坚果及籽类、蛋类等为原料,经加工处理,装罐或灌装入金属罐、玻璃瓶、半刚性容器或软包装容器,采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式,达到商业无菌要求的食品。

2.2 胀罐(胖听)

由于化学作用、微生物活动产生气体或物理性原因,在容器内形成正压,使罐(袋、瓶、杯等)包装容器一端/两端/两侧外凸的现象。

2.3 商业无菌

食品经过适度的热杀菌,不含有致病性微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
容器	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐(胖听)	在自然光线下,目视检查容器外观
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味和性状,无肉眼可见的外来杂质	GB/T 10786

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
组胺 ^a /(mg/kg)	≤ 200	GB 5009.208
米酵菌酸 ^b /(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.189
^a 仅适用于高组胺鱼类罐头。高组胺鱼类指鲐鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲣鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。		
^b 仅适用于银耳罐头。		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 应符合罐头食品商业无菌要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5.2 番茄酱罐头、番茄罐头还应符合表 3 的规定。

表 3 霉菌计数指标

项目	指标		检验方法
	番茄酱罐头	番茄罐头	
霉菌计数/(视野%)	≤ 50	30	GB 4789.15

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

产品标签宜标示“胀罐勿食”等类似提示语。