

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0400.13—2014

进出口罐头食品检验规程 第 13 部分：热渗透测试

Rules for inspection of canned food for import and export—
Part 13: Heat penetration testing

2014-11-19 发布

2015-05-01 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

SN/T 0400《进出口罐头食品检验规程》分为 13 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：灌装；
- 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；
- 第 13 部分：热渗透测试。

本部分为 SN/T 0400 的第 13 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

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：中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、久亮商品检验鉴定公司、国家认证认可监督管理委员会注册部、中华人民共和国福建出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：虞跃、苏大路、何沁、顾绍平、鲁超、庞平、林勇湫。

引 言

罐头容器加热时,热量从罐外通过罐壁向罐内传递,罐内温度持续上升。为了确定罐内温度变化的状况,需要对罐内食品进行杀菌的热渗透测试,以便为以后的杀菌计算提供客观科学依据。热渗透的测试,包括了确定罐内冷点位置、确定罐内冷点温度变化、确定传热参数和对杀菌过程或杀菌规程进行计算。

热渗透测试为罐头杀菌规程的制订提供了科学依据,为向国内、外食品安全控制管理部门办理罐头杀菌备案打下了技术基础。