

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0400.6—2005  
代替 SN 0400.5—1995

SN/T 0400.6—2005

### 进出口罐头食品检验规程 第6部分：热力杀菌

Rules for inspection of canned food for import and export—  
Part 6: Thermal processing

中华人民共和国出入境检验检疫  
行业标准  
进出口罐头食品检验规程  
第6部分：热力杀菌  
SN/T 0400.6—2005

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码：100045

网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 33 千字  
2006年1月第一版 2006年1月第一次印刷  
印数 1—2 000

\*

书号：155066·2-16621 定价 13.00 元



SN/T 0400.6-2005

2005-09-30 发布

2006-05-01 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 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 6 部分。

本部分代替 SN 0400.5—1995《出口罐头检验规程 热力杀菌》。

本部分与 SN 0400.5—1995 相比主要变化如下：

- 由原只适用金属容器的低酸罐头改变为适用于所有罐头食品；
- 增加了规范的热力杀菌备案审查程序；
- 杀菌设备检查增加部分内容；
- 杀菌记录与杀菌操作偏差顺序有所改变；
- 新增附录 A、附录 C。

本部分附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录，附录 D 为资料性附录。

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：中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、中华人民共和国珠海出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：仇桂琴、肖平、谢丹。

本部分的历次版本发布情况为：SN 0400.5—1995。

**附录 D**  
(资料性附录)  
**热力杀菌纠偏措施**

**D.1 基本要求**

杀菌未达到热力杀菌工艺规程或排气及临界因子控制上存在着偏差,则必须将所涉及的产品进行全面重新杀菌,并保存再杀菌的记录;或对该部分产品另行堆放,主管机构按照进口国杀菌主管当局或国家杀菌主管当局制定的公认方法对杀菌的安全性进行评定。如果评定该批产品没有达到最低热力杀菌的杀菌要求,产品要全部再杀菌使达到商业无菌或另做处理。对所采用的评审方法和结果要予以记录。

**D.2 操作偏差的处理要求**

**D.2.1** 对抽查发现的最大装罐量超过热力杀菌工艺规程的半成品可扩大抽样查验,如确实超过,要重新评估后再杀菌或做其他处理。

**D.2.2** 因蒸汽压力原因,排气时间已到而排气温度未到或排气时间未到而排气温度已到的,均要重新排气。

**D.2.3** 在排气后的升温阶段如温度波动有低于排气温度情况,必须重新排气升温。

**D.2.4** 在杀菌恒温阶段,水银温度计出现杀菌温度偏差,可按表 D.1 对杀菌温度偏差进行纠正;或在不低于表 D.1 延长时间的前提下,按水银温度计测出温度下跌时间(min)延长恒温杀菌时间;或升至操作杀菌温度后重新杀菌。

**表 D.1 因杀菌温度偏差所需增加的杀菌时间**

| 温度下跌的持续时间/<br>min | 温度下跌的程度                     |                 |                 |                  |                  |
|-------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
|                   | 1.1℃(2°F)                   | 2.2℃(4°F)       | 3.3℃(6°F)       | 4.4℃(8°F)        | 5.6℃(10°F)       |
|                   | 杀菌要延长的时间, min <sup>1)</sup> |                 |                 |                  |                  |
| 1                 | 2 <sup>2)</sup>             | 3 <sup>2)</sup> | 3 <sup>2)</sup> | 5 <sup>2)</sup>  | 5 <sup>2)</sup>  |
| 2                 | 3 <sup>2)</sup>             | 3 <sup>2)</sup> | 5 <sup>2)</sup> | 6 <sup>2)</sup>  | 6 <sup>2)</sup>  |
| 3                 | 4 <sup>2)</sup>             | 4 <sup>2)</sup> | 6 <sup>2)</sup> | 7 <sup>2)</sup>  | 8 <sup>2)</sup>  |
| 4                 | 4                           | 5 <sup>2)</sup> | 7 <sup>2)</sup> | 8 <sup>2)</sup>  | 8 <sup>2)</sup>  |
| 5                 | 5                           | 5               | 7 <sup>2)</sup> | 8 <sup>2)</sup>  | 9 <sup>2)</sup>  |
| 6                 | 5                           | 6               | 8 <sup>2)</sup> | 9 <sup>2)</sup>  | 10 <sup>2)</sup> |
| 7                 | 6                           | 6               | 8 <sup>2)</sup> | 10 <sup>2)</sup> | 11 <sup>2)</sup> |
| 8                 | 6                           | 7               | 9 <sup>2)</sup> | 10 <sup>2)</sup> | 12 <sup>2)</sup> |
| 9                 | 6                           | 7               | 9               | 11 <sup>2)</sup> | 12 <sup>2)</sup> |
| 10                | 6                           | 7               | 10              | 12 <sup>2)</sup> | 13 <sup>2)</sup> |
| 11                | 7                           | 8               | 10              | 12 <sup>2)</sup> | 14 <sup>2)</sup> |
| 12                | 7                           | 8               | 11              | 13 <sup>2)</sup> | 15 <sup>2)</sup> |
| 13                | 7                           | 9               | 11              | 14 <sup>2)</sup> | 15 <sup>2)</sup> |
| 14                | 7                           | 9               | 12              | 14               | 16 <sup>2)</sup> |

**进出口罐头食品检验规程**  
**第6部分:热力杀菌**

**1 范围**

SN/T 0400 的本部分规定了罐头食品热力杀菌的备案、检查和判定。

本部分适用于罐头食品热力杀菌工艺规程备案审核、杀菌设备检查、杀菌操作检查、杀菌记录审核、杀菌操作人员资格审查、偏差审核和杀菌判定。

**2 术语和定义**

下列术语和定义适用于 SN/T 0400 的本部分。

**2.1****最低热力杀菌 minimum thermal process**

装在密封容器内的食品密封后在一定温度下,经一定时间所受到的,经科学测定可足以保证消灭致病性微生物的热力杀菌。

**2.2****热力杀菌工艺规程 scheduled process**

罐头食品厂所选用的使某一特定产品在生产条件下达到商业无菌的热力杀菌。该杀菌不低于最低热力杀菌,并至少相当于热力杀菌主管当局为使食品达到商业无菌而制定的热力杀菌。

**2.3****热力杀菌操作规程 operating process**

罐头食品厂所选用的达到或超过热力杀菌工艺规程中最低要求的热力杀菌。

**2.4****杀菌、排气、关键因素的偏差 deviations in processing, venting, or control of critical factors**

杀菌过程中排气和杀菌的温度或时间低于热力杀菌工艺规程,或关键因素不符合热力杀菌工艺规程的要求。

**2.5****杀菌设备 sterilization equipment**

处于密封状态的罐装食品为使达到商业无菌而进行热处理的设备,包括常压杀菌设备和加压杀菌设备。

**2.6****无菌处理与包装 asepsis and package**

经商业杀菌的产品被包装在消毒过的无菌的密封容器内。

**3 热力杀菌备案审核**

罐头食品热力杀菌备案内容包括热力杀菌工艺规程、热力杀菌设备以及杀菌设备热分布测试的备案。审核热力杀菌备案程序应按附录 A 的要求进行。

**4 杀菌设备检查****4.1 管道颜色**

检查杀菌间内用于杀菌操作的蒸汽管(红色)、水管(绿色)、压缩空气管(黄色)等管道的颜色是否正