



联合国粮农组织/世卫组织食品标准联合计划
联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会
第二十三届会议
中国，广西壮族自治区，南宁
2025 年 9 月 22-26 日

制定罐装粥与熟制米饭区域标准的讨论文件

（中国和大韩民国编写）

背景

1. 亚洲协调委员会第二十二届会议（2023年）注意到关于制定熟制米饭标准和罐装粥标准的两份讨论文件所提出的问题具有相似性，建议采用相同路径推进两项标准的制定工作。会议提请大韩民国与中国共同研究将两项提案合并处理的可行性¹。
2. 中韩两国已就共同起草新工作提案达成一致，该提案确定名称为“罐头粥与熟制米饭”标准。
3. 本讨论文件旨在提供关于罐头粥和熟制米饭的详细信息，并阐述就此制定区域统一标准的必要性。

引 言

罐装粥

4. 罐头粥的发明可追溯至19世纪初：当时Nicolas Appert首创食品罐装技术，后由Peter Durand使用镀锡铁罐进行改良。罐装技术最初用于保存肉类和蔬菜，随后迅速扩展至即食餐领域，粥品亦被纳入其中。

¹ REP23/ASIA，第 113-114 段

5. 19世纪末20世纪初，罐头粥因其便捷耐储的特性，作为军粮、探险者口粮及工业工人餐食逐渐普及。亨氏（Heinz）和坎贝尔（Campbell's）等品牌曾尝试推出燕麦及米基罐头粥产品，通常主打“快捷营养餐”概念进行市场推广。
6. 20世纪中期，因即食干制麦片兴起，罐头粥在西方市场逐渐式微。然而在部分亚洲国家仍保持重要地位，添加肉类或皮蛋的罐头粥至今仍是常见的耐储食品。如今，罐装粥不仅是亚洲人的日常饮食，也是一种应急食品。
7. 罐装粥是以新鲜或干燥的谷类/米类为主要原料，可添加其他食用成分，经加工处理达到商业无菌标准，并密封包装于金属罐、高阻隔塑料容器、玻璃瓶或铝塑复合容器等气密性包装物中的粥类罐装食品。罐装粥在亚洲国家广受欢迎，因其不仅营养价值高，而且具有食用便捷、易于消化的特点。

熟制米饭

8. 20世纪中期，市场上出现了只需简单烹煮即可食用、且可长期常温储存的速食白米产品。但这类产品仍需加水烹煮数分钟方能食用。虽然后续也开发出无需加水、简单加热即可食用的产品，却需要冷冻储存条件。
9. 20世纪80年代，旨在通过制定区域标准以实现产品标准化的新型罐装粥问世。这类产品无需加水，通过简单加热（微波或沸水）两三分钟即可食用，且可实现长期常温储存，无需冷冻保存。因此，这类产品已广泛应用于家庭、旅行及野营等多种场景，熟制米饭的消费人群因而持续扩大。
10. 所谓熟制米饭，是以精白米或部分抛光米为原料制成，经简单加热即可食用的方便食品。产品采用适宜容器灌装并配有密封盖。本标准提案旨在制定适用于可长期常温储存、且无需干燥或脱水处理的熟制米饭产品区域标准。

区域标准

11. 本次提出的罐装粥与熟制米饭区域标准，将明确规定原料要求、产品规格、加工流程、卫生标准及标签规范，以便提升产品质量。该标准还将致力于保障消费者健康，并促进公平国际贸易。

制定标准的必要性

12. 近年来，罐装粥与熟制米饭已成为亚洲国家常见食品，市场前景广阔。自2016年起，这两类产品已在20余个国家持续流通，年产量与出口量显著增长。特别是在中国、印度、印度尼西亚、日本、老挝、马来西亚、缅甸、韩国、新加坡、泰国等亚洲国家与区域间形成广泛贸易网络。2020至2024年间，罐装粥与熟制米饭国际贸易量稳步增长，年增长率分别超过10%和30%。

13. 这两类产品已被确立为应急食品体系中的重要品类（注：应急食品指专门为危机、灾难或常规饮食供应中断情境设计加工和包装，可提供必需营养的特种食品）。鉴于国际局势紧张及全球自然灾害频发，当前亟需制定罐装粥与熟制米饭的区域标准，并最终形成国际统一标准，以便实现全球质量体系的协调一致。

结论

14. 食品法典委员会（食典委）目前尚未制定罐装粥与熟制米饭的国际标准。各国对这两类产品的分类标准与质量要求存在差异，在一定程度上阻碍了其国际贸易与产业发展。
15. 因此，制定地区食典标准将统一对罐装粥与熟制米饭的要求，提升质量安全水平，保障消费者健康，并减少贸易壁垒。

建议

16. 现提请亚洲协调委员会第二十三届会议审议关于制定罐装粥与熟制米饭区域标准的相关提案，并将项目文件（附录I）提交至食典委第四十八届会议批准为新工作。

附录 I

项目文件

关于制定罐装粥和熟制米饭区域标准的提案

1. 标准的目的与范围

本罐装粥与熟制米饭拟议区域标准旨在保障消费者健康，确保罐装粥与熟制米饭产品质量，促进公平贸易及行业发展。本区域标准适用于各类罐装粥与熟制米饭产品。

相关产品定义及商品范例详见本文件附件。

2. 相关性和及时性

近来，罐装粥与熟制米饭已成为全球食品工业中增长显著的重要商品。这两类产品已在全球 60 余个国家形成日益增长的消费与贸易规模。据中国与大韩民国相关行业估算，罐装粥与熟制米饭的年产量已分别突破 150 万吨和 50 万吨。近年来，随着国际形势变化与自然灾害频发，作为应急食品重要品类的罐装粥与熟制米饭在国际市场需求激增。根据附件表 6 所示，日本已专门开发出作为应急食品的罐装粥品类。

尽管罐装粥与熟制米饭的生产与贸易持续增长，多数贸易国仍缺乏针对这两类产品的国家标准与法规。由于缺乏统一标准，可能导致贸易国家及区域间出现多种流通障碍与质量问题。因此，鉴于罐装粥与熟制米饭在亚洲各国的消费日益普及，制定区域标准势在必行。该标准将保障区域内公平国际贸易，促进消费者获得优质产品，并拓展未来国际市场。同时还将有效促进粮食资源合理利用，对联合国消除饥饿目标及实现可持续发展目标具有重要意义。

3. 需要考虑的主要内容

罐装粥与熟制米饭区域标准将依据《食品法典委员会程序手册》制定。本标准主要内容包括：

- ✓ 范围
- ✓ 罐装粥与熟制米饭的术语与定义
- ✓ 产品分类
- ✓ 基本成分和质量要素
- ✓ 食品添加剂
- ✓ 卫生
- ✓ 重量和计量
- ✓ 标签和包装
- ✓ 分析和采样方法
- ✓ 熟制米饭和罐装粥附件

4. 对照确定工作重点的标准开展的评估

一般性标准

拟议标准应从健康与食品安全角度保护消费者，确保食品贸易公平做法，并充分考虑发展中国家需求。为满足上述要求，本标准将涵盖以下要点：

- ✓ 防范消费欺诈
- ✓ 提升食品质量并消除消费者疑虑
- ✓ 消除贸易壁垒

适用于商品的标准

a) 各国的产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

1) 中国罐装粥总产量与销售情况

近年来，中国市场对罐装粥的需求持续扩大且规模显著。年总产量已突破 150 万吨。中国现为全球最大的罐装粥生产国与出口国。目前，中国已有逾 50 家企业从事罐装粥生产，相关产品远销澳大利亚、柬埔寨、德国、意大利、日本、老挝、马来西亚、缅甸、葡萄牙、韩国、新加坡、南非、西班牙、泰国及坦桑尼亚等 20 余个国家。据中国相关行业协会估算，2019 至 2023 年间罐装粥年均销售额约达 15 亿美元（参见表 1）。2023 年，中国罐装粥出口总量超 800 吨，总价值约 100 万美元。同期还从日本、韩国及泰国进口少量罐装粥产品。

在国际市场上，罐装粥因食用便捷、营养丰富及可长期储存等特点日益受到消费者青睐，国际贸易量持续稳步增长。全球罐装粥年销售额约达 15 亿美元，中国、日本及韩国是目前全球主要的生产、消费与出口国。数据显示，自 2019 年以来中国某龙头企业罐装粥出口总额呈持续上升态势（参见表 2）。

表 1 - 2019-2023 年中国罐装粥产量与销售数据

年份	总产量（吨）	总销售额 （亿美元）
2019	1 614 873	13.27
2020	1 595 320	13.85
2021	1 731 141	15.26
2022	1 667 557	16.09
2023	1 759 277	16.89

数据来源：中国相关行业测算数据

表 2 - 中国罐装粥出口数据（2023 年）

国家	出口量（吨）	出口总额（美元）
日本	168	185 927
大韩民国	163	180 259
新加坡	71	78 089
马来西亚	22	24 375
泰国	20	21 260
其他	419	467 604
合计	863	957514

数据来源：中国相关行业测算数据

2）韩国熟制米饭总产量与销量

2020 年以来，韩国熟制米饭贸易国数量持续增加（参见表 3），带动出口总量与总额显著增长。2024 年熟制米饭出口额达 8500 万美元，出口量增至 2.9 万吨（参见表 4）。较 2020 年相比，出口量与出口额均实现大幅提升。数据显示，自 2020 年起韩国某龙头企业对亚洲区域的熟制米饭出口总额呈稳步上升态势（参见表 5）。

表 3- 各年份韩国熟制米饭贸易国数量

年份	2020	2021	2022	2023
国家数量	70	62	65	80

资料来源：韩国贸易统计振兴院（转引自韩国农水产食品流通公社）

表 4- 韩国熟制米饭年度出口总量与总额（单位：吨，美元）

年份	合计出口量（吨）	出口总额（美元）
2020	12 386	36 744 957
2021	16 640	47 039 390
2022	21 944	64 315 005
2023	26 685	78 840 945
2024	29 587	85 441 997

资料来源：韩国贸易统计振兴院（转引自韩国农水产食品流通公社）

表 5- 韩国对亚洲区域熟制米饭出口情况（单位：吨、千美元）

国家		2020	2021	2022	2023	2024
中国	出口量	474	553	579	314	445
	出口额	1731	2278	2438	1168	1892
日本	出口量	0	7	5	11	7
	出口额	1	44	19	49	36
菲律宾	数量	111	88	121	161	169
	出口额	488	376	461	618	557
越南	出口量	269	306	262	318	336
	出口额	739	889	703	841	833
新加坡	数量	118	128	135	183	200
	出口额	540	536	490	828	778
其他	出口量	519	649	617	508	558
	出口额	1 952	2 253	2 344	1 846	1 898
合计	出口量	1 491	1 731	1 719	1 495	1 715
	出口额	5 451	6 376	6 455	5 350	5 994

资料来源：韩国国际贸易协会、韩国贸易统计振兴院（转引自韩国农水产食品流通公社）

b) 国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍

各国对罐装粥与熟制米饭的质量要素、卫生标准、添加剂使用、标签规范、包装要求及储存期限等规定存在差异，部分国家甚至尚未制定国家标准。这些差异化要求将阻碍贸易公平做法、产品质量提升及行业健康发展。

c) 国际或区域市场潜力

罐装粥和熟制米饭的国际市场持续扩大。最新数据显示，两类产品的产量、出口量及国际贸易量均呈增长态势。2019 至 2023 年间，罐装粥国际贸易额稳步增长，年均约达 100 万美元；熟制米饭国际贸易额同样保持稳定增长，年均约达 5000 万美元。

d) 该商品标准化的可行性

目前，食品法典委员会（食典委）尚未制定罐装粥与熟制米饭相关标准。尽管食典委已发布罐装食品包装介质准则、低酸罐装食品卫生操作规范、预防与减少罐装食品无机锡污染卫生操作规范及植物叶片包裹熟制稻米产品标准等相关规范，但这些标准均未专门适用于罐装粥与熟制米饭产品。因此，该类产品的成分配比、关键工艺要求、质量指标及加工技术尚未实现标准化。

拟议区域标准将对罐装粥与熟制米饭及其原料提出具体要求，内容包括：产品分类与代码、技术要求与成分构成、加工工艺、检测方法、检验规则、质量指标（如理化指标、感官要求、净含量、可溶性固形物、包装要求、水分、脂肪、蛋白质等）、分析方法、储运温控环境、标签及包装等规范。食品添加剂使用及污染物限量应符合食品法典相关标准要求。

e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

现行食典检测标准主要针对罐装产品加工过程中的部分卫生要求，尚未涵盖罐装粥与熟制米饭的原料标准、工艺规范、质量指标、添加剂使用、加工流程以及卫生与质量要求。

f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品

现阶段除本提案标准外，无需另行制定其他标准，因为本标准将全面涵盖罐装粥与熟制米饭的原料规范要求。

g) 其他国际组织在此领域已经开展的工作和/或相关国际政府间机构的建议

现阶段尚未发现。

5. 与食典战略目标的相关性

根据《2026-2031 年食典战略计划》制定罐装粥与熟制米饭区域标准，将有助于提升产品质量、保障消费安全，这对促进该类特定食品的公平国际贸易做法具有重大意义。因此，本区域标准制定工作与“战略目标 1：通过制定以科学为基础的标准及相关文本，满足成员在不断变化的全球背景下保护消费者健康和确保食品贸易公平进行的需要”中提及的“识别新出现的问题和成员需求”密切相关。

同时契合《2020-2025 年食典战略计划》目标 1（及时应对当前、新发和重要问题）下的具体目标 1.1（了解各项需要和新出现的问题）与具体目标 1.2（对各项需要和新出现的问题进行优先排序）。

6. 关于提案与其他现有食典文件以及其他当前工作之间关系的信息

本提案将充分考虑现行适用的食品法典标准与准则，包括但不限于：

- 《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）
- 《降低食品化学污染源操作规范》（CXC 49-2001）
- 《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）
- 《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）

- 《无菌加工和包装低酸食品卫生操作规范》（CXC 40-1993）
- 《预防和减少罐装食品中锡污染的操作规范》（CXC 60-2005）
- 《稻米标准》（CXS 198-1995）

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

目前无需专家提供科学咨询意见。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

目前无需外部机构提供支持。

9. 完成新工作的拟议时间表

此项工作预计将在亚洲协调委员会两届会议周期内完成，具体须经食典委批准为新工作后方可实施。

附件-产品定义

罐装粥

罐装粥产品定义为：

- (a) 以水及基本完好、新鲜或干燥的谷类（含谷物、米类和/或豆类）为原料，根据产品类型经抛光、清洗、分级等工序加工制成；
- (b) 可添加或不添加其他许可配料（如食盐、食糖和/或肉类）；
- (c) 真空密封包装时，添加物不超过产品净重的 20%，且容器密封条件应符合良好生产规范要求以形成适宜内压；
- (d) 采用适宜加热工艺处理（可在容器密封前后进行），经有效防止腐败变质处理，确保产品在常温正常储存条件下长期保持稳定性。

熟制米饭

熟制米饭产品定义为：

- (a) 以新鲜或干燥的完整谷粒（含谷物、米类和/或豆类）及水为原料，根据产品类型经抛光、清洗、分级等工序加工制成；
- (b) 采用适宜微波或沸水等简易加热方式的包装材质；
- (c) 应可实现长期常温储存且无需干燥或脱水处理。

亚洲区域各类罐装粥与熟制米饭产品分别参见表 6 与表 7 所示。

表 6 - 亚洲区域罐装粥品类概览

图 片	国 家	产 品 描 述
	中国	甜味，主要用谷物、豆类及干果等八种及以上植物性原料加工而成，可添加或不添加其他辅料。
	中国	甜味，主要原料为水、谷物、鱼肚、燕窝、食糖等。
	中国	咸味，主要原料为水、大米、肉类、皮蛋、食盐等。

图片	国家	产品描述
	中国	原味，主要原料为水、燕麦、藜麦等。
	中国	原味，原料仅包括白米与水
	中国	甜味，主要原料：水、蔗糖糖浆、糯米、谷物、花生、红豆、桂圆、薏米等。
	中国	咸味，主要原料：水、大米、鲍鱼、食盐等。
	大韩民国	甜味，主要原料：水、南瓜、红豆等。
	大韩民国	咸味，主要原料：糯米、鲍鱼、胡萝卜等。
	大韩民国	甜味，主要原料：水、南瓜等。
	日本	咸味，主要原料：大米、鸡蛋、糙米等。
	日本	原味，原料仅包括白米与水

图片	国家	产品描述
	泰国	甜味，主要原料：香米、燕麦麸等。

表 7 - 亚洲各类熟制米饭产品

图片	国家	产品描述
	中国	原味，主要原料：水和大米。
	中国	原味，主要原料：水、大米、青稞、紫米、黑米、燕麦等。
	中国	原味，主要原料：水、大米、魔芋、燕麦等。
	中国	熟制米饭部分： 原味，主要原料：水和大米。
	中国	熟制米饭部分： 原味，主要原料：水和大米。
	中国	咸味，主要原料：水、大米、鸡肉、食盐、食用油等。

图片	国家	产品描述
	大韩民国	原味，原料仅包括水和白米。
	大韩民国	原味，原料包括水、白米和黑米。
	日本	原味，原料仅包括水与白米。
	日本	原味，主要原料：大米、魔芋粉、葡聚糖等。
	日本	原味，主要原料：大米、水。
	印度	咸味，主要原料：熟制有机全谷物糙米、有机葵花籽油、食盐。
	印度	咸味，主要原料：水、大米、胡萝卜、食盐等。
	新加坡	熟制米饭部分： 原味，主要原料：水和大米。

图片	国家	产品描述
	泰国	熟制米饭部分： 原味，主要原料：水和大米。