

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

食品分类卷

(第二版)



中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

食品分类卷

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

北京

中国食品工业标准汇编

食品分类卷

(第二卷)

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编. 食品分类卷/中国标准出版社第一编辑室编. —2版. —北京: 中国标准出版社, 2008
ISBN 978-7-5066-5074-8

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国
②食品-分类-标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 171143 号

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

网址 www.spc.net.cn

电话: 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 11.5 字数 340 千字

2008 年 12 月第二版 2008 年 12 月第二次印刷

*

定价 63.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010)68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,中国标准出版社陆续出版。本汇编为丛书的一卷。

本汇编是在2005年出版的《中国食品工业标准汇编 食品分类卷》的基础上进行修订的。它保留了目前有效的标准,同时增加了2005年1月至2008年9月底发布的食品分类国家标准和行业标准。本汇编收集食品分类国家标准9项,行业标准9项。

本汇编在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准后,标准修改单的依据为:GB/T 20977—2007《糕点通则》根据国标委农食函[2007]第74号文修改。

本汇编收集的标准的属性已在目录上标明,年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。国家标准转化为行业标准但尚未修订的,在目录中给出调整后的标准号,标准正文未作改动。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员,各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本汇编由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2008年10月

目 录

GB/T 8887—1988	淀粉分类	1
GB/T 10784—2006	罐头食品分类	7
GB 10789—2007	饮料通则	13
GB/T 14156—1993	食品用香料分类与编码	23
GB/T 17204—2008	饮料酒分类	97
GB/T 20370—2006	生物催化剂 酶制剂分类导则	106
GB/T 20903—2007	调味品分类	115
GB/T 20977—2007	糕点通则	121
GB/T 20977—2007	《糕点通则》国家标准第1号修改单	129
GB/T 21725—2008	天然香辛料 分类	131
LS/T 1703—2004	粮食信息分类与编码 粮食及加工产品分类与代码	137
SB/T 10007—1999	冷冻饮品分类	153
SB/T 10171—1993	腐乳分类	156
SB/T 10172—1993	酱的分类	158
SB/T 10173—1993	酱油分类	160
SB/T 10174—1993	食醋分类	162
SB/T 10297—1999	酱腌菜分类	164
SB/T 10346—2008	糖果分类	167
SC 3001—1989	水产及水产加工品分类与名称(原 GB 11782—1989)	174

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T,SB或SB/T,LS或LS/T,SC或SC/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

淀粉分类

GB 8887-88

Classification of starch

本标准适用于以谷类、薯类、豆类及各种植物为原料，不经过化学方法处理而生产的原淀粉，以及经过某种方法处理，改变其原来的物理或化学特性的变性淀粉。

1 原淀粉

是不经过任何化学方法处理，也不改变淀粉内在的物理和化学特性而生产的各类淀粉。原淀粉可分为四大类：谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉和其他类淀粉等。原淀粉可作为各种浆料、添加剂、施胶剂、填充剂、粘胶剂等，也可作为各种变性淀粉、淀粉糖以及淀粉衍生物的原料。

1.1 谷类淀粉

以大米、玉米、高粱、小麦等粮食原料加工成的淀粉。在食品中可作为增稠剂胶体生成剂、保潮剂、乳化剂、粘合剂，在纺织中可作浆料；在造纸中可作上胶料和涂料等。

1.1.1 米淀粉

1.1.1.1 糯米淀粉

1.1.1.2 粳米淀粉

1.1.1.3 籼米淀粉

1.1.2 玉米淀粉

1.1.2.1 白玉米淀粉

1.1.2.2 黄玉米淀粉

1.1.2.3 黄玉米湿淀粉

1.1.3 高粱淀粉

1.1.4 麦淀粉

1.1.4.1 小麦淀粉

1.1.4.2 小麦湿淀粉

1.1.4.3 大麦淀粉

1.1.4.4 黑麦淀粉

1.2 薯类淀粉

以木薯、甘薯、马铃薯、豆薯、竹芋、山药、蕉芋等薯类为原料加工成的淀粉，可作为食品的添加剂、填充剂、粘胶剂等。

1.2.1 木薯淀粉

1.2.2 甘薯淀粉

1.2.3 马铃薯淀粉

1.2.4 豆薯淀粉

1.2.5 竹芋淀粉

1.2.6 山药淀粉

1.2.7 蕉芋淀粉

1.3 豆类淀粉

以绿豆、蚕豆、豌豆、豇豆、混合豆等豆类为原料加工成的淀粉，可制作粉丝、粉条等。

淀粉类

Classification of starch

- 1.3.1 绿豆淀粉
- 1.3.2 蚕豆淀粉
- 1.3.3 豌豆淀粉
- 1.3.4 豇豆淀粉
- 1.3.5 混合豆淀粉
- 1.4 其他类淀粉

以菱粉、藕粉、荸荠、橡子、百合、慈姑、西米等为原料加工成的淀粉，多用于食品工业；橡子淀粉主要在纺织业中作浆料使用。

- 1.4.1 菱粉
- 1.4.2 藕粉
- 1.4.3 荸荠淀粉
- 1.4.4 橡子淀粉
- 1.4.5 百合淀粉
- 1.4.6 慈姑淀粉
- 1.4.7 西米淀粉

2 副产品

各类淀粉原料在加工过程中除取得原淀粉以外的主要副产品。

- 2.1 小麦湿面筋
- 2.2 活性小麦干面筋
- 2.3 非活性小麦干面筋
- 2.4 玉米浆或非汀
- 2.5 玉米胚芽
- 2.6 玉米蛋白粉

3 变性淀粉

原淀粉经加工处理，使淀粉分子异构，改变其原有的化学物理特性的淀粉。

3.1 酸处理淀粉类

对原淀粉在呈浆状条件下，进行部分酸水解而获得的淀粉。酸处理淀粉糊化时粘度低，老化性大，易皂化，无其他淀粉的膨胀性能。老化后坚固性强，粘合力大。

- 3.1.1 酸化淀粉
- 3.1.2 低粘度淀粉
- 3.1.3 可溶性淀粉
- 3.1.4 酸碱淀粉

3.2 焙烘糊精类

原淀粉在特定高温下焙烘而获得的淀粉。具有在冷水中可溶性强，再湿性好的特性。

- 3.2.1 黄糊精
- 3.2.2 白糊精
- 3.2.3 夏氏糊精

3.3 氧化淀粉类

通过氧化原淀粉而得到的变性淀粉。具有粘度低，稳定性好，透明度高的特点。

- 3.3.1 氧化淀粉
- 3.3.2 双醛淀粉

3.4 淀粉酯类

淀粉中部分或全部羟基基因被酯化的变性淀粉。能溶于冷水，低温中粘度稳定，有很高的透明度。

- 3.4.1 淀粉醋酸酯
- 3.4.2 淀粉月桂酸酯
- 3.4.3 淀粉磷酸酯
- 3.4.4 单淀粉磷酸酯
- 3.4.5 淀粉硫酸酯
- 3.4.6 淀粉硝酸酯
- 3.4.7 双淀粉磷酸酯
- 3.4.8 淀粉琥珀酸酯
- 3.4.9 淀粉黄原酸酯

3.5 淀粉醚类

淀粉中部分或全部羟基基因被醚化的变性淀粉。对于酸、碱、温度和氧化剂的作用都稳定，能通过酸和热的作用水解成糊精、糖，或经次亚氯酸氧化成不同产品，但醚取代基仍保持不变。

- 3.5.1 丙烯腈淀粉
- 3.5.2 阳离子淀粉
- 3.5.3 甲基淀粉
- 3.5.4 羟丙基淀粉
- 3.5.5 羟烷基淀粉
- 3.5.6 阴离子淀粉
- 3.5.7 羧甲基淀粉
- 3.5.8 羟乙基淀粉
- 3.5.9 氰乙基淀粉

3.6 交联淀粉类

联结淀粉：用双官能或多官能的化学试剂，使其大分子之间形成交联的变性淀粉。具有较高的糊化温度，糊粘度稳定。

- 3.6.1 甲醛交联淀粉
- 3.6.2 表氯醇交联淀粉
- 3.6.3 丙烯醛交联淀粉
- 3.6.4 吸收型淀粉
- 3.6.5 磷酸交联淀粉

3.7 接枝共聚淀粉类

是淀粉与丙烯腈、丙烯酸、丙烯酰胺、甲基丙烯酸甲酯、丁二烯、苯乙烯和其他人工合成高分子的单体起接枝共聚反应生成接枝共聚物。最大特点是具有高度吸水性能，可作为增稠剂、吸收剂、上浆剂、胶粘剂和絮凝剂，生产所得的共聚物不溶于水，能用于树脂和塑料。

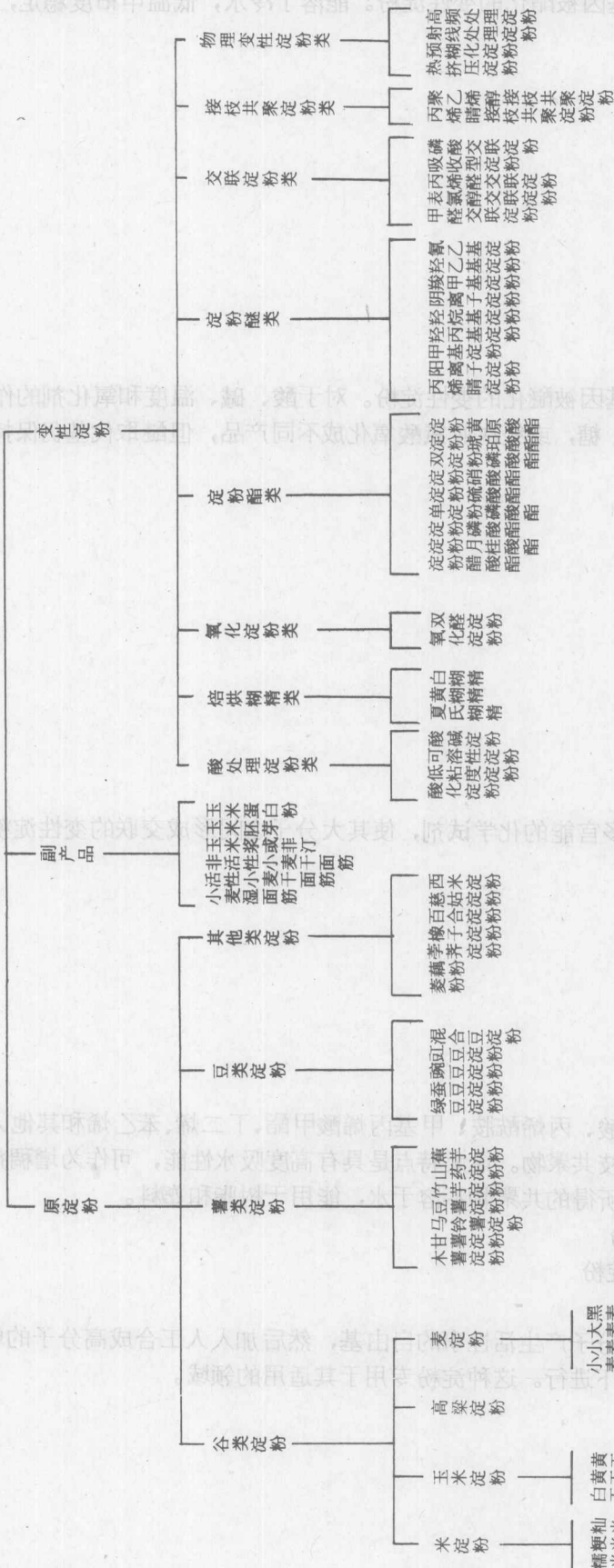
- 3.7.1 丙烯腈接枝共聚淀粉
- 3.7.2 聚乙烯醇接枝共聚淀粉

3.8 物理变性淀粉类

是采用物理方法使淀粉分子产生活性基团的自由基，然后加入人工合成高分子的单体，在20~30℃温度以及无氧气存在的情况下进行。这种淀粉专用于其适用的领域。

- 3.8.1 顶糊化淀粉
- 3.8.2 热挤压淀粉
- 3.8.3 射线处理淀粉
- 3.8.4 高频处理淀粉

附录A
淀粉分类表
(补充件)



附加说明:

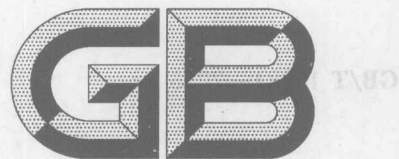
本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由上海市蔬菜公司负责起草。

本标准主要起草人黄雄辉、陈蕙英、王宝弟、黄少来。



ICS 67.040
X 70



中华人民共和国国家标准

GB/T 10784—2006

代替 GB/T 10784—1989

罐头食品分类

Classification of canned food

2006-07-18 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布



中华人民共和国国家标准

前言

本标准代替 GB/T 10784—1989《罐头食品分类》。

本标准与 GB/T 10784—1989 相比主要变化如下：

- 对产品类别进行了重新分类；
- 增加了罐头新品种。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：王柏琴、杨邦英、郭淑明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10784—1989。

罐头食品分类

Classification of canned food

罐头食品分类

1 范围

本标准规定了各类罐头食品的分类范围和要求。

本标准适用于界定罐头食品的类别。

2 分类

2.1 畜肉类罐头 **canned meat**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.1.1 清蒸类畜肉罐头 **canned meat of domestic animal with brine**

将处理后的原料直接装罐,在罐中按不同品种分别加入食盐、胡椒、洋葱和月桂叶等而制成的罐头产品。如清蒸猪肉、原汁猪肉、清蒸牛肉等罐头。

2.1.2 调味类畜肉罐头 **canned meat of domestic animal with sauce**

将经过处理、预煮或烹调的肉块装罐后加入调味汁液而制成的罐头产品。这类罐头按烹调方法不同又可分成红烧、五香、浓汁、油炸、豉汁、咖喱、沙茶等不同类别。如红烧猪肉、五香牛肉、红烧牛肉、浓汁排骨等罐头。

2.1.3 腌制类畜肉罐头 **canned cured meat of domestic animal**

将处理后的原料经混合盐(食盐、亚硝酸钠、砂糖等按一定配比组成的盐类)腌制等工序制成的罐头产品。如火腿、午餐肉、咸牛肉、咸羊肉等罐头。

2.1.4 烟熏类畜肉罐头 **canned smoked meat of domestic animal**

将经处理后的原料经预腌制、烟熏而制成的罐头产品。如火腿蛋、烟熏肋肉等罐头。

2.1.5 香肠类畜肉罐头 **canned sausage**

处理后原料经腌制、加香辛料斩拌成肉糜装入肠衣,再经烟熏(烘烤)等工序制成的罐头产品。如香肠、对肠等罐头。

2.1.6 内脏类畜肉罐头 **canned edible offal**

以猪、牛、羊等内脏及副产品为原料,经处理、调味或腌制后加工成的罐头产品。如猪舌、卤猪杂等罐头。

2.2 禽类罐头 **canned poultry**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.2.1 白烧类禽罐头 **canned poultry with brine**

将处理好的原料经切块、装罐,加入少许盐(或稀盐水)等工序制成的罐头产品。如白烧鸡等罐头。

2.2.2 去骨类禽罐头 **canned poultry without bones**

将处理好的原料经去骨、切块、预煮后,加入调味盐(精盐、胡椒粉、味精等)等工序制成的罐头产品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

2.2.3 调味类禽罐头 **canned dressing poultry**

将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装罐,再加入汤汁、油等工序制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、咖喱、油炸、陈皮、五香、酱汁、整只、香菇等不同类别。如红烧鸡、咖喱鸭、炸子鸡、全鸡等罐头。

2.3 水产动物类罐头 **canned animality aquatic product**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.3.1 油浸(熏制)类水产罐头 canned animality aqurtic product with oil

将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入精炼植物油等工序制成的罐头产品。如油浸鲭鱼、油浸烟熏鳗鱼等罐头。

2.3.2 调味类水产罐头 canned dressing animality aqurtic product

将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐,加入调味料等工序制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、茄汁、葱烤、鲜炸、五香、豆豉、酱油等,如茄汁鲭鱼、葱烤鲫鱼、豆豉鲛鱼等罐头。

2.3.3 清蒸类水产罐头 canned animality aqurtic product

将处理好的原料经预煮脱水(或在柠檬酸水中浸渍)后装罐,再加入精盐、味精而制成的罐头产品。如清蒸对虾、清蒸蟹、原汁贻贝等罐头。

2.4 水果类罐头 canned fruit

按加工方法不同,分成下列种类。

2.4.1 糖水类水果罐头 canned fruit with sweet water

把经分级去皮(或核)、修整(切片或分瓣)、分选等处理好的水果原料装罐,加入不同浓度的糖水而制成的罐头产品。如糖水橘子、糖水菠萝、糖水荔枝等罐头。

2.4.2 糖浆类水果罐头 canned fruit with sirup

处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达45%~55%后装罐,加入高浓度糖浆等工序制成的罐头产品。又称为液态蜜饯罐头。如糖浆金橘等罐头。

2.4.3 果酱类水果罐头 canned jam

按配料及产品要求的不同,分成下列种类。

2.4.3.1 果冻罐头 canned jelly

将处理过的水果加水或不加水煮沸,经压榨、取汁、过滤、澄清后加入白砂糖、柠檬酸(或苹果酸)、果胶等配料,浓缩至可溶性固形物65%~70%装罐等工序制成的罐头产品。

2.4.3.1.1 果汁果冻罐头 jelly with syrup

以一种或数种果汁混合,加白砂糖、柠檬酸、增稠剂(或不加)等按比例配料后加热浓缩制成。

2.4.3.1.2 含果块(或果皮)的果冻 jelly with fruit part

以果汁、果块(或先用糖渍成透明的果皮)、白砂糖、柠檬酸、增稠剂等调配而成。如马莱兰。

2.4.3.2 果酱罐头 canned jam

将一种或几种符合要求的新鲜水果去皮(或不去皮)、核(芯)的水果软化磨碎或切块(草莓不切),加入砂糖,熬制(含酸及果胶量低的水果须加适量酸和果胶)成可溶性固形物65%~70%和45%~60%两种固形物浓度,装罐而制成的罐头产品。分为块状或泥状两种。如草莓酱、桃子酱等罐头。

2.4.4 果汁类罐头 canned syrup

将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后制成的罐头产品。按产品品种要求不同可分为:

2.4.4.1 浓缩果汁罐头 canned concentrated syrup

将原果汁浓缩成两倍以上(质量计)的果汁。

2.4.4.2 果汁罐头 canned fumet

由鲜果直接榨出(或浸提)的果汁或由浓缩果汁兑水复原的果汁。分为清汁和浊汁。

2.4.4.3 果汁饮料罐头 canned ade

在果汁中加入水、糖液、柠檬酸等调制而成,其果汁含量不低于10%。

2.5 蔬菜类罐头 canned vegetable

按加工方法和要求不同,分成下列种类。

2.5.1 清渍类蔬菜罐头 canned vegetable with brine

选用新鲜或冷藏良好的蔬菜原料,经加工处理、预煮漂洗(或不预煮),分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐头产品。如青刀豆、清水笋、清水荸荠、蘑菇等罐头。

2.5.2 醋渍类蔬菜罐头 **canned vegetable with vinegar**

选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料,经加工修整、切块装罐,再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐头产品。如酸黄瓜、甜酸莴头等罐头。

2.5.3 盐渍(酱渍)蔬菜罐头 **canned salted vegetable**

选用新鲜蔬菜,经切块(片)(或腌制)后装罐,再加入砂糖、食盐、味精等汤汁(或酱)而制成的罐头产品。如雪菜、香菜心等罐头。

2.5.4 调味类蔬菜罐头 **canned dressing vegetable**

选用新鲜蔬菜及其他小配料,经切片(块)、加工烹调(油炸或不油炸)后装罐而制成的罐头产品。如油焖笋、八宝斋等罐头。

2.5.5 蔬菜汁(酱)罐头 **canned vegetable juice and vegetable jam**

将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁(或制酱),并经调配、装罐等工序制成的罐头产品。如番茄汁、番茄酱、胡萝卜汁等罐头。

2.6 干果和坚果类罐头 **canned nut**

以符合要求的坚、干果原料,经挑选、去皮(壳),油炸拌盐(糖或糖衣)后装罐而制成的罐头产品。如花生米、核桃仁等罐头。

2.7 谷类和豆类罐头 **canned cereals and pulses**

经过处理后的谷类、干果及其他原料(桂圆、枸杞、蔬菜等)装罐制成的罐头产品。如八宝粥、八宝饭、蔬菜粥、茄汁黄豆等罐头。也包括经过处理后的面条、米粉等经油炸或蒸煮、调配装罐制成的罐头产品。如茄汁肉末面、鸡丝炒面等罐头。

2.8 其他类罐头 **other canned food**

2.8.1 汤类罐头 **canned soup**

以符合要求的肉、禽、水产及蔬菜原料,经切块(片或丝)、烹调等加工后装罐而制成的罐头产品。如水鱼汤、猪肚汤、牛尾汤等罐头。

2.8.2 调味类罐头 **canned dressing food**

以发酵面酱或番茄等为基料,加入多种辅料及香辛料加工制成各种不同口味的调味料,经装罐制成的罐头产品。如香菇肉酱、番茄沙司等罐头。

2.8.3 混合类罐头 **canned mixed food**

将动物和植物类食品原料分别加工处理,经调配装罐制成的罐头产品。如榨菜肉丝、豆干猪肉等罐头。

2.8.4 婴幼儿辅食罐头 **canned infant food**

根据婴幼儿不同月龄营养素的要求,将食品原料经加工、研磨等处理制成的泥状罐头食品。如肝泥、菜泥、肉泥等罐头。

