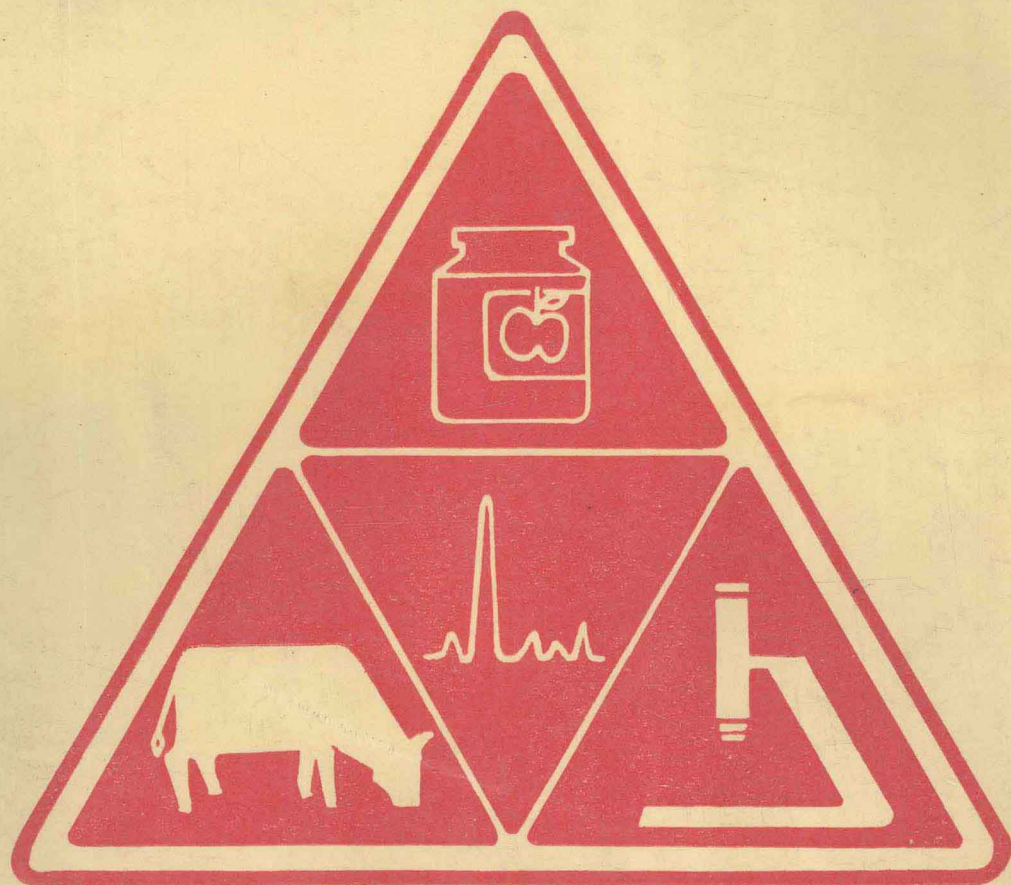


罐头产品与试验方法 标准汇编

(1)



中国标准出版社

罐头产品与试验方法 标准汇编

(1)



中国标准出版社

罐头产品与试验方法标准汇编(1)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

1 9 9 3

(京)新登字 023 号

罐头产品与试验方法标准汇编(1)

中国标准出版社第一编辑室 编

责任编辑 白德美

*

中国标准出版社出版

(北京复外三里河)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 37 $\frac{3}{4}$ 字数 1198 千字

1994 年 4 月第一版 1994 年 4 月第一次印刷

*

ISBN7-5066-0794-8/TS·028

印数 1—2500 定价 33.50 元

*

标目 225—14

出版说明

罐头工业是食品工业的重要组成部分。近年来,随着生产的发展,罐头加工厂不仅在轻工系统内发展、壮大,在农业、水产、商业、外贸、军工等部门也相继建立了众多的企业。为了便于各级质量管理和检验部门对产品的抽查和检验,给各生产厂、各级食品质量监督检验机构提供科学的检查方法和判定依据,同时为解决生产和检验部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,特将1993年5月底以前发布的各种罐头产品和试验方法国家标准及行业标准汇编成册。

本书不仅收入我国国内市场上占重要地位、大量生产的主要罐头品种标准,而且将国际市场上有相当竞争力、出口罐头中的大类产品标准及具有中国独特风味的罐头产品标准也辑录入册。这些标准,均是根据国内外生产销售现状,尽可能地参照国际食品法典委员会的标准,引入国际标准中科学、合理的部分,吸取专家建议而制订的。

全书分为五个部分。第一部分罐头综合,有罐头食品分类、开顶金属圆罐规格系列、镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件、罐头食品的感官检验和包装、标志、运输和贮存,罐头食品检验规则,罐头原辅材料等。第二部分罐头食品标准,包括清蒸类、调味类、腌制类、烟熏类、内脏类肉罐头;油浸类、调味类、清蒸类水产罐头;糖水类、糖浆类、果酱类水果罐头,果汁类罐头;清渍类、醋渍类、调味类、盐渍(酱渍)蔬菜罐头;坚果类罐头等。第三部分罐头食品卫生标准,有罐头厂卫生规范,果蔬类和肉类罐头食品卫生标准,水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准,食品罐头内壁环氧酚醛涂料和脱膜涂料卫生标准。第四部分罐头食品测定方法,包括罐头食品的pH、干燥物、可溶性固形物含量、净重和固形物含量的测定方法,食品卫生微生物学检验罐头食品商业无菌的检验方法等。第五部分相关标准,收入罐头食品常用的糖、油、淀粉、肉、盐等原料标准,食品中总酸、氯化钠、亚硝酸盐和硝酸盐、淀粉、脂肪等测定方法,食品添加剂琼胶、柠檬酸、亚硝酸钠、果胶等标准。

本书涉及罐藏容器,原辅材料,罐头品种,加工工艺要求,检验方法,包装、标志、贮藏、运输要求,以及卫生标准、卫生规范等。收入的标准新,内容全,实用性强。

本书在编写过程中,根据国家标准修改通知单,对个别标准做了修改、补充。

本书适用于轻工、农业、商业、水产、外贸、商检、军工等部门的各类罐头加工厂、各级食品质量监督检查机构和食品卫生监督检验机构、食品研究所、卫生防疫站的技术人员,亦可供大专院校食品工程系、农产品加工系、生物工程系、化工系、水产品加工系的师生参考使用。

本书由白德美选编。

编者

1993.6.12

目 录

一、罐头食品综合标准

GB 10784—89*	罐头食品分类	(3)
GB 10785—89*	开顶金属圆罐规格系列	(6)
GB 12308—90*	金属罐食品罐头包装纸箱技术条件	(9)
GB/T 14251—93	镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件	(23)
ZB X70 004—89	罐头食品的感官检验	(40)
ZB X70 005—89	罐头食品包装、标志、运输和贮存	(42)
QB 1006—90	罐头食品检验规则	(44)
QB 616—76	罐头原辅材料	(47)

二、罐头食品标准

GB 13207—91*	菠萝罐头	(53)
GB 13208—91*	芦笋罐头	(58)
GB 13209—91*	青刀豆罐头	(64)
GB 13210—91*	糖水桔子罐头	(67)
GB 13211—91*	糖水洋梨罐头	(71)
GB 13212—91*	清水荸荠罐头	(75)
GB 13213—91*	火腿猪肉罐头	(78)
GB 13214—91*	咸牛肉罐头	(82)
GB 13215—91*	咸羊肉罐头	(86)
GB/T 13512—92	清蒸猪肉罐头	(90)
GB/T 13513—92	原汁猪肉罐头	(93)
GB/T 13514—92	清蒸牛肉罐头	(96)
GB/T 13515—92	火腿罐头	(100)
GB/T 13516—92	糖水桃罐头	(104)
GB/T 13517—92	青豌豆罐头	(108)
GB/T 13518—92	蚕豆罐头	(111)
GB/T 14151—93	蘑菇罐头	(114)
GB/T 14215—93	番茄酱罐头	(119)
ZB X71 004—90	香菇肉酱罐头	(125)
ZB X71 005—90	猪肉香肠罐头	(128)
ZB X71 006—90	猪肉腊肠罐头	(132)
ZB X73 001—90	豉油海螺罐头	(135)
ZB X73 002—90	豆豉鲑鱼罐头	(139)
ZB X73 003—90	鲜炸鲑鱼罐头	(142)

ZB X73 004—90	油浸鲑鱼罐头	(145)
ZB X73 005—90	茄汁鲭鱼罐头	(148)
ZB X74 004—90	草莓酱罐头	(152)
ZB X74 005—90	糖水杨梅罐头	(155)
ZB X74 006—90	糖水荔枝罐头	(158)
ZB X74 007—90	糖水苹果罐头	(161)
ZB X74 008—90	糖水海棠罐头	(164)
ZB X74 009—90	糖水猕猴桃罐头	(167)
ZB X77 004—90	草菇罐头	(170)
ZB X77 005—90	玉米笋罐头	(173)
ZB X77 006—90	香菜心罐头	(177)
ZB X77 007—90	美味黄瓜罐头	(180)
ZB X77 008—90	滑子蘑罐头	(183)
ZB X77 009—90	油焖笋罐头	(186)
ZB X77 010—90	清水竹笋罐头	(189)
QB 1351—91	云腿罐头	(193)
QB 1352—91	片装火腿罐头	(196)
QB 1353—91	火腿午餐肉罐头	(200)
QB 1354—91	卤猪杂罐头	(204)
QB 1355—91	回锅肉罐头	(208)
QB 1356—91	猪肉蛋卷罐头	(212)
QB 1357—91	香菇猪脚腿罐头	(216)
QB 1358—91	皱油猪蹄罐头	(220)
QB 1359—91	五香肉丁罐头	(223)
QB 1360—91	五香猪排罐头	(226)
QB 1361—91	红烧扣肉罐头	(229)
QB 1362—91	红烧猪肉罐头	(233)
QB 1363—91	红烧牛肉罐头	(237)
QB 1364—91	红烧鸡罐头	(241)
QB 1365—91	咖喱鸡罐头	(245)
QB 1366—91	炸子鸡罐头	(248)
QB 1367—91	辣味炸子鸡罐头	(251)
QB 1368—91	五香鸡肫罐头	(254)
QB 1369—91	五香鸭肫罐头	(257)
QB 1370—91	五香鸡翅罐头	(260)
QB 1371—91	烤鹅罐头	(264)
QB 1372—91	烤鸭罐头	(267)
QB 1373—91	油炸禾花雀罐头	(270)
QB 1374—91	清汤蛭罐头	(274)
QB 1375—91	熏鱼罐头	(277)
QB 1376—91	凤尾鱼罐头	(280)
QB 1377—91	油炸马面豚罐头	(283)
QB 1378—91	四鲜烤夫罐头	(286)

QB 1379—91	糖水梨罐头	(289)
QB 1380—91	糖水龙眼罐头	(293)
QB 1381—91	糖水山楂罐头	(296)
QB 1382—91	糖水葡萄罐头	(299)
QB 1383—91	糖水李子罐头	(302)
QB 1384—91	菠萝汁罐头	(305)
QB 1385—91	荔枝汁罐头	(308)
QB 1386—91	杏酱罐头	(311)
QB 1387—91	菠萝酱罐头	(315)
QB 1388—91	苹果酱罐头	(318)
QB 1389—91	西瓜酱罐头	(322)
QB 1390—91	什锦果酱罐头 苹果山楂型	(325)
QB 1391—91	猕猴桃酱罐头	(328)
QB 1392—91	干装苹果罐头	(331)
QB 1393—91	桔子囊胞罐头	(334)
QB 1394—91	原汁整番茄罐头	(337)
QB 1395—91	什锦蔬菜罐头	(340)
QB 1396—91	酸甜红辣椒罐头	(343)
QB 1397—91	猴头菇罐头	(346)
QB 1398—91	金针菇罐头	(349)
QB 1399—91	香菇罐头	(352)
QB 1400—91	芥头罐头	(356)
QB 1401—91	雪菜罐头	(360)
QB 1402—91	榨菜罐头	(363)
QB 1403—91	调味榨菜罐头	(367)
QB 1404—91	榨菜肉丝罐头	(371)
QB 1405—91	绿豆芽罐头	(374)
QB 1406—91	小竹笋罐头	(377)
QB 1407—91	水煮笋罐头	(381)
QB 1408—91	清水冬笋罐头	(385)
QB 1409—91	花生米罐头	(389)
QB 1410—91	琥珀核桃仁罐头	(393)
QB 1411—91	咸核桃仁罐头	(396)

三、罐头食品卫生标准

GB 4805—84	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准	(401)
GB 8950—88	罐头厂卫生规范	(403)
GB 9682—88	食品罐头内壁脱模涂料卫生标准	(412)
GB 11671—89	果蔬类罐头食品卫生标准	(414)
GB 11677—89	水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准	(417)
GB 13099—91	番茄酱罐头卫生标准	(420)
GB 13100—91	肉类罐头食品卫生标准	(422)

四、罐头食品测定方法标准

GB 10786—89*	罐头食品的 pH 测定	(427)
GB 10787—89*	罐头食品中干燥物的测定	(429)
GB 10788—89*	罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法	(431)
GB 4789.26—89	食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验	(435)
QB 1007—90	罐头食品净重和固形物含量的测定	(443)

五、相关标准

GB 317.1—91	白砂糖	(447)
GB 1534—86	花生油	(451)
GB 1535—86	大豆油	(453)
GB 1536—86	菜籽油	(455)
GB 1537—86	精炼棉籽油	(457)
GB 1890—89	食品添加剂 六偏磷酸钠	(459)
GB 1903—80	食品添加剂 乙酸(醋酸)	(467)
GB 1907—92	食品添加剂 亚硝酸钠	(472)
GB 1975—80	食品添加剂 琼胶	(479)
GB 1987—86	食品添加剂 柠檬酸	(483)
GBn 246—85	食品添加剂 果胶	(489)
GB 2717—81	酱油卫生标准	(495)
GB 5009.6—85*	食品中脂肪的测定方法	(496)
GB 5009.8—85*	食品中蔗糖的测定方法	(498)
GB 5009.9—85*	食品中淀粉的测定方法	(499)
GB 5009.11—85*	食品中总砷的测定方法	(502)
GB 5009.12—85*	食品中铅的测定方法	(508)
GB 5009.13—85*	食品中铜的测定方法	(512)
GB 5009.16—85*	食品中锡的测定方法	(515)
GB 5009.17—85*	食品中总汞的测定方法	(517)
GB 5009.33—85*	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法	(521)
GB 5461—92	食用盐	(525)
GB 7652—87*	八角	(533)
GB 8233—87*	芝麻油	(537)
GB 8883—88*	食用小麦淀粉	(541)
GB 8884—88*	食用马铃薯淀粉	(544)
GB 8885—88*	食用玉米淀粉	(547)
GB 8967—88*	谷氨酸钠	(550)
GB 9959.1—88*	带皮鲜、冻片猪肉	(559)
GB 9959.2—88*	无皮鲜、冻片猪肉	(563)
GB 9959.3—88*	分部位分割冻猪肉	(567)
GB 9959.4—88*	分割冻猪瘦肉	(571)
GB 9960—88*	鲜、冻四分体带骨牛肉	(575)
GB 9961—88*	鲜、冻胴体羊肉	(579)

GB/T 12456—90	食品中总酸的测定方法·····	(583)
GB/T 12457—90	食品中氯化钠的测定方法·····	(587)

* 根据国家技术监督局对国家标准的清理整顿和复审结果,确认为推荐性国家标准。

一、罐头食品综合标准

中华人民共和国国家标准

罐 头 食 品 分 类

GB 10784—89

Classification of canned food

1 主题内容与适用范围

本标准规定了各类罐头食品的分类范畴。

本标准适用于将符合要求的原料经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的所有罐头食品。

2 产品分类

2.1 肉类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.1.1 清蒸类肉罐头: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、原汁猪肉等罐头。

2.1.2 调味类肉罐头: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、浓汁排骨等罐头。

2.1.3 腌制类肉罐头: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)腌制而制成的罐头产品。如火腿、午餐肉,咸牛、羊肉等罐头。

2.1.4 烟熏类肉罐头:将经处理后的原料再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 香肠类肉罐头: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)制成的罐头产品。如香肠、对肠等罐头。

2.1.6 内脏类肉罐头: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

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

2.2.2 去骨类禽罐头: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)而制成的罐头产品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

2.2.3 调味类禽罐头:将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装灌,再加入汤汁、油等而制成的罐头产品。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 水产类

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:将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入精炼植物油而制成的罐

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:将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐,加入调味料而制成的罐头产品。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: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

按加工方法不同,分成下列种类。

2.4.1 糖水类水果罐头: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。如糖水桔子、糖水菠萝、糖水荔枝等罐头。

2.4.2 糖浆类水果罐头:处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达65~70%后装罐,加入高浓度糖浆而制成的罐头产品。又称为液态蜜饯罐头,如糖浆金桔等罐头。

2.4.3 果酱类水果罐头:按配料及产品要求的不同,分成下列种类。

2.4.3.1 果冻: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%装罐而制成的罐头产品。

2.4.3.1.1 纯果冻或水果果冻:以一种或数种果汁混合,加砂糖、柠檬酸等按比例配料后加热浓缩制成。

2.4.3.1.2 果胶果冻:以水、果酸、砂糖、果胶等按比例配合制成。

2.4.3.1.3 果胶水果果冻:以上述两种混合制成。

2.4.3.1.4 人工果冻:以饴糖(或淀粉糖浆)、葡萄糖、果胶(或琼脂)香料、色素等配合制成。

2.4.3.2 马菜兰:以柑桔类为原料,在配料中加入适量用柑桔类外果皮切成的条状薄片(先用糖渍透明),并均匀分布在果冻中。有甜、苦两种产品。

2.4.3.3 果酱:分成块状或泥状两种。将去皮(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%装罐而制成的罐头产品。如草莓酱、桃子酱等罐头。

2.4.4 果汁类罐头:将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤等处理后装入铁罐制的罐头产品。按产品品种要求不同可分为:

2.4.4.1 原果汁:未经稀释、发酵、浓缩的果汁,系由鲜果肉直接榨出的果汁(原汁),含原果汁100%。分为澄清和浑浊两种。

2.4.4.2 鲜果汁:将原果汁或浓缩果汁经稀释加入砂糖、柠檬酸等调整浓度,其含原果汁量在30%以上的果汁。

2.4.4.3 浓缩果汁:将原果汁浓缩成1~6倍(质量计)的果汁。

2.5 蔬菜类

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: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(或沸水或蔬菜汁)而制成的罐头产品。如青刀豆、清水笋、蘑菇等罐头。

2.5.2 醋渍类蔬菜罐头: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、甜酸芥头等罐头。

2.5.3 调味类蔬菜罐头: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。

2.5.4 盐渍(酱渍)蔬菜罐头: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。

2.6 其他类

按加工方法和要求的不同,分成下列种类。

2.6.1 坚果类罐头：以符合要求的坚果、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。

2.6.2 汤类罐头：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、蘑菇、猪肚汤、牛尾汤等罐头。

附加说明：

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人李家瑞、娄勤知。

中华人民共和国国家标准

开顶金属圆罐规格系列

GB 10785—89

A series of specifications for light gauge
metal containers—open-top-round cans

1 主题内容与适用范围

本标准规定了三片开顶式金属圆罐的规格尺寸。

本标准适用于罐头食品工业装盛食品和饮料的三片开顶式金属圆罐(又称空罐)。

2 引用标准

QB 221 马口铁罐型规格系列

3 产品分类

3.1 空罐按其结构分为接缝三片圆罐(由罐身和盖、底三片组成)和卷开三片圆罐两种。

3.1.1 接缝三片圆罐:罐身一端经封罐机与罐盖双重卷封而制成边缝锡焊或电焊的空罐。

3.1.2 卷开三片圆罐:罐一端带有划线和卷开舌的接缝三片圆罐。

4 产品规格

规格系列见下表。

罐号	成品规格,mm			计算容积 cm ³	备注
	公称直径	内径 d	外高 H		
15267	153	153.4	267	4 823.72	
15234	153	153.4	234	4 213.83	
15178	153	153.4	179	3 197.33	
15173	153	153.4	173	3 086.44	
1589	153	153.4	89	1 533.98	专用罐型
1561	153	153.4	61	1 016.49	专用罐型
10189	105	105.1	189	1 587.62	
10124	105	105.1	124	1 023.71	
10120	105	105.1	120	989.01	
1068	105	105.1	68	537.88	

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

续表

罐号	成品规格,mm			计算容积 cm ³	备注
	公称直径	内径 d	外高 H		
9124	99	98.9	124	906.49	专用罐型
9121	99	98.9	121	883.45	
9116	99	98.9	116	845.04	
980	99	98.9	80	568.48	
968	99	98.9	68	476.29	
962	99	98.9	62	430.20	
953	99	98.9	53	361.06	
946	99	98.9	46	307.29	
8160	83	83.3	160	839.27	
8117	83	83.3	117	604.93	
8113	83	83.3	113	583.13	
8101	83	83.3	101	517.73	
889	83	83.3	89	419.63	
871	83	83.3	71	354.24	
860	83	83.3	60	294.29	
854	83	83.3	54	261.59	
846	83	83.3	46	217.99	
7127	73	72.9	127	505.05	
7116	73	72.9	116	459.13	
7113	73	72.9	113	446.61	
7106	73	72.9	106	417.39	
789	73	72.9	89	346.44	
783	73	72.9	83	321.39	
778	73	72.9	78	300.52	
763	73	72.9	63	237.91	
755	73	72.9	55	204.52	
751	73	72.9	51	187.83	
748	73	72.9	48	175.31	
6101	65	65.3	101	314.81	